Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice Cream, il gelato burro e alici

borghese-5-388af06a

GELATO BURRO E ALICI CON TARTARE DI CARNE MARINATA
Con Simone de Feo e Matteo Razzini

TEMPO: 12 h e 30 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
Per il gelato Burro e Alici:
100 g burro da pasticceria (82% mg):
100g alici sott'olio (sgocciolate)
105g trealosio
85g destrosio
100g latte magro in polvere
5g sale
2g stabilizzanti
503g acqua
Per la carne marinata:
450g Carne di manzo
50g Zucchero
50g Sale
Ruta q.b.
Origano q.b.
Menta q.b.

Salvia q.b.
Pepe.
Olio q.b.

Preparazione:
Taglia delle fettine di carne e marinale in una ciotola con: zucchero,sale,ruta,menta,salvia e origano tritati finemente.
Copri la ciotola con la pellicola trasparente e fai riposare in frigorifero per 12 ore
Nel frattempo taglia a pezzettini una fetta di pane e tostala in padella per qualche minuto.
Per il gelato:
Versa nell'acqua: gli zuccheri (trealosio, destrosio), latte magro in polvere,sale , stabilizzante e le alici.
Frulla il composto con un mixer ad immersione. Aggiungi il burro.
Versa la miscela all'interno della macchina del gelato e pastorizza per 8-9 minuti. Terminata la preparazione, manteca il tutto per altri 12 minuti.
Terminato il tempo di marinazione, taglia a coltello la carne.
Impiattiamo!
Adagia il pane bruscato sul fondo del piatto, sovrapponi una pallina di gelato. Affianca la carne tagliata a tartare all'interno di un coppa pasta. Decora con foglioline di ruta, menta, salvia, un giro d'olio e una spolverata di pepe.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno