

Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice Cream, gelato al Prosecco. VIDEO

borghese-6-9f5a9a93



GELATO AL PROSECCO CON FRUTTA IN TEMPURA

Con Yuri dal Pos

TEMPO: 12h e 40 minuti

COSTO: basso

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

Per il gelato al prosecco:

600g Vino

1605g Acqua

705g Saccarosio

75g Inulina

15g Stabilizzante 0.5%

Per la spuma frizzante di pesca:

1l acqua

500g zucchero

1kg di pesche

Per la frutta in tempura:

4 Fragole

1 Banane

2 Kiwi

1 Pesca

Acqua frizzante q.b.
Farina 00 q.b.
Amido di mais q.b.
4 Bastoncini d'arancio
Olio evo q.b.
Curcuma q.b.

Preparazione:

Per la spuma, versa in un pentolino, lo zucchero e l'acqua. Mescola bene con una frusta affinché si scioglia lo zucchero. Aggiungi le pesche tagliate a fette e porta a bollore. Raggiunto il bollore frulla lo sciroppo alle pesche con un mixer e passalo in un colino. Fai raffreddare il succo a temperatura ambiente e in seguito in frigorifero per 12h.

Versa lo zucchero, l'inulina e lo stabilizzante in una ciotola. Mescola bene

Diluisci metà di prosecco con l'acqua.

Versa all'interno della macchina del gelato le polveri e il prosecco diluito nell'acqua.

Manteca per 5 minuti il sorbetto.

Per la tempura versa in una ciotola: la farina e l'amido di mais. Mescola bene con una frusta e versa piano piano l'acqua frizzante ghiacciata, fino ad ottenere una pastella bella densa. Aggiungi della curcuma per colorare e speziare.

Taglia la frutta e infilzala con dei bastoncini d'arancia.

Friggi gli spiedini di frutta in olio extravergine caldo.

Impiatta il sorbetto al prosecco in una ciotola, versaci la spuma alla pesca e decora con foglioline di salvia all'ananas. Affianca sul piatto gli spiedini di frutta in tempura.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno