Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice Cream, sorbetto pappa al pomodoro

borghese-7-588abf20

SORBETTO PAPPA AL POMODORO E CIAMBOTTA
Con Vetulio Bondi

TEMPO: 40 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
Per il sorbetto:
500g pomodori
300g pane
Brodo q.b.
Olio evo q.b.
Sale q.b.
Foglie di basilico fresco q.b.
700g acqua
150g trealosio
100g saccarosio
100g destrosio
50g sciroppo di glucosio

Per la ciambotta:
4 friselle
1 mela verde
1 peperone rosso

1 peperone giallo
1 zucchina
Sale e pepe q.b.
Olio evo q.b.
Basilico q.b.

Preparazione:
Porta a bollore in un pentolino del brodo vegetale.
A parte, taglia i pomodori a spicchi,frullali con un mixer ad immersione e incorporali con qualche cucchiaio di brodo. Aggiusta di sale e pepe e insaporisci con uno spicchio d'aglio in camicia. Versa tutto in una pentola e cuoci.
Taglia il pane raffermo a fette e incorporalo alla salsa di pomodoro con un filo d'olio e qualche foglia di basilico. Lascia cuocere, fino a far si che rapprenda.
Una volta rappreso unisci 800gr del composto a 700ml di acqua e con una frusta mescola bene. Aggiungi il trealosio,il saccarosio,il destrosio e lo sciroppo di glucosio disidratato e continua a mescolare bene. Versa la miscela nella macchina del gelato e manteca per 5 minuti.
Per la ciambotta trito la frisella e formo dei rombi di decorazione con il peperonerosso e giallo e dei bottoni con la zucchina e mela verde, condiscili in una ciotola con olio, sale, pepe pestato a mortaio e foglie di basilico fresco.
Disponi la ciombotta condita sul fondo del piatto, adagia sopra una pallina di sorbetto e decora con un giro di olio, sale, pepe e foglioline di menta e basilico.

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