

Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice Cream, sorbetto pappa al pomodoro

borghese-7-588abf20



SORBETTO PAPPAL 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 zuccina

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 sì 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 peperone rosso e giallo e dei bottoni con la zuccina e mela verde, condiscili in una ciotola con olio, sale, pepe pestato a mortaio e foglie di basilico fresco.

Disponi la ciambotta 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