Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice Cream, sorbetto piselli e basilico

borghese-8-99b2c807

SORBETTO PISELLI E BASILICO CON NOCE DI RANA PESCATRICE
Con Massimiliano Scotti

TEMPO: 35 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
Per il sorbetto:
1kg piselli
15 foglie di basilico fresco
600g acqua
300g zucchero
200g destrosio
Scorza di lime q.b.

4 noci di rana pescatrice
4 fettine di lardo
8 bastoncini di arancio
Pepe q.b.
Olio evo q.b.

Preparazione:
Per il sorbetto, versa in una pentola: acqua, zucchero e destrosio. Porta a ebollizione.
Una volta raggiunto il bollore, versa lo sciroppo e i pisellini nel frullatore e frulla.

Versa la miscela di piselli nella macchian del gelato e manteca il sorbetto per 6 minuti.
Nel frattempo avvolgi la rana pescatrice con il lardo. Condisci con il pepe e infilzalo con dei bastonici di arancio. Scotta i medaglioni in padella per qualche minuto. Termina la cottura del pesce in forno per 15 minuti (ventilato) a 180 gradi.
Impiattiamo!
Posiziona la rana pescatrice sul piatto senza privarlo dei bastoncini. Affianca la palllina di sorbetto, grattugiaci sopra del lime, pepe di mulinello e un giro di olio extravergine di oliva.

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