

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 macchina 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 bastoncini 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 pallina 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