

Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice Cream, insalata di arancia. VIDEO

borghese-9-71a664c8



INSALATA DI ARANCIA E ANATRA MARINATA

Con Maurizio Bernardini e Jacopo Balerna

TEMPO: 12 h e 30 min

COSTO: basso

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

Per il gelato:

1500 ml spremuta di arancia

350g zucchero

Per l'aroma d'arancio:

20g Scorza di arancia

20g Zucchero

Per la marinatura:

200g di Arance

20g zucchero

10g sale

1 finocchio

Per l'anatra marinata:

1 petto d'anatra

50g sale

50g zucchero

Arancia q.b.

Finocchio q.b.

Preparazione:

Per marinare l'anatra: disponi il petto d'anatra in una ciotola e ricoprilo con sale, zucchero, pezzetti di arancia e ciuffo del finocchio. Ricopri il tutto con la pellicola trasparente e lascia marinare in frigorifero almeno 12 ore.

Ricopri una teglia con la carta forno e adagia le olive nere. Infornale a 95 gradi per 3-4 ore.

Per il gelato, incorpora lo zucchero al succo d'arancia e mixa con un frullatore ad immersione.

Aggiungi l'aroma all'arancia (scorza e zucchero tritati un mixer) e l'arancia marinata (almeno 12 ore con sale e zucchero).

Versa la miscela nella macchina del gelato e manteca per 6 minuti.

Impiattiamo!

Affetta un trancetto di anatra marinata e abbrustolisci la pelle con il cannello, cosicchè i grassi si sciolgano.

Sforna le olive prive di acqua, falle raffreddare e tritale a coltello.

Affetta il finocchio.

Posiziona il trancio di anatra sul piatto e affianca il trito di olive nere. Adagia sopra al trito di olive una pallina di sorbetto all'arancia e concludi con pezzettini di finocchio, un giro di olio extravergine di oliva e pepe pestato a mortaio.

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