

Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice

Cream, gelato all'aranzada. VIDEO

borghese-15-4723538d



GELATO ALLA'ARANZADA CON MILLEFOGLIE DI PANE CARASAU, RICOTTA E ZAFFERANO
Con Giuseppe Cassola

TEMPO: 35 min

COSTO: basso

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

per il gelato:

500 G DI PANNA

1000 g di latte

28 g di latte magro disidratato

243 g di zucchero

112 g di burro

28 g DI glucosio

31 g di destrosio

5 g DI farina di carruba

arance CANDITE Q.B.

50 g di miele, 100 g di mandorle

per la millefoglie:

pane carasau q.b.

200 g di ricotta di pecora

PISTILLI DI ZAFFERANO q.b.

SALE, pepe E OLIO EVO q.b.

rosmarino q.b.

Preparazione:

Versa in un pentolino la panna, il latte, lo zucchero, il destrosio e il burro. Una volta sciolto il burro aggiungi il glucosio e la farina di carruba. Continua a mescolare fino a raggiungere il bollore. Dopo aver raggiunto il bollore, versa il composto in una brocca insieme al miele, le mandorle e l'arancia caramellata. Frulla il composto con un mixer ad immersione.

Versa la miscela nella macchina del gelato e manteca.

Disponi qualche sfoglia di pane carasau su una teglia ricoperta di carta forno. Condiscila con olio extravergine di oliva, pepe e rosmarino e scaldala in forno per 2 o 3 minuti a 200 gradi.

In una ciotola, amalgama la ricotta con il pepe, l'olio extravergine di oliva e il sale.

Sforna il pane carasau e componi il piatto!

Crea due kenel di ricotta, aiutandoti con due cucchiaini, disponile sul piatto una sopra l'altra intervallandole con delle sfoglie di pane carasau. Decora con il miele, i pistilli di zafferano e una kenel di gelato all'aranzada.

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