

Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice

Cream, sorbetto al passion fruit

borghese-19-b8786189



SORBETTO AL FRUTTO DELLA PASSIONE, MANGO E BASILICO CON SGOMBRO MARINATO
Con Gabriele Scarponi

TEMPO: 4h: 30 min

COSTO: basso

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

per il sorbetto:

350 g di mango

200 g di frutto della passione

87,5 g di destrosio

60 g di glucosio disidratato

20 g di inulina

7.5 g di farina di semi di carrube

380 g di saccarosio

895 g di acqua

BASILICO Q.B.

1 scatola di lamponi

5 G di gelatina

per lo sgombro marinato:

2 sgombri

1 KG DI sale grosso

1 KG DI ZUCCHERO

timo q.b., salvia q.b.

menta, origano E BASILICO q.b.

1 ARANCIA A FETTE

Preparazione:

Ricava i filetti dallo sgombro senza privarli della pelle. Aiutati con una pinzetta per eliminare le spine e prosegui tagliando il filetto a metà. Disponi i filetti in una ciotola e ricoprili con sale, zucchero (in egual misura 50:50), origano,timo,menta,salvia e fettine di arancia.

Lascia riposare in frigorifero per almeno 4 ore.

Versa in una brocca: il saccarosio, il destrosio, il glucosio,inulina,farina di semi di carruba e acqua. Amalgama bene gli zuccheri, aiutandoti con un frullatore ad immersione. Prosegui aggiungendo il frutto della passione, foglioline di basilico e il mango. Continua a frullare con il mixer.

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

Ammolla la gelatina in acqua.

Strizza la gelatina e frullala con i lamponi, per creare una salsa.

Dopo averli fatti marinare, sciacqua i filetti di sgombro sotto l'acqua e privali della pelle (come una pellicola) e preparati ad impiattare!

Taglia a dadini i filetti di sgombro marinato e posizionali sul piatto come 'base'. Adagia sopra una pallina di sorbetto al frutto della passione e completa con la salsa ai lamponi e foglioline di basilico.

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