

Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice

Cream, gelato di ricotta di pecora

borghese-3-5f52346c



GELATO DI RICOTTA DI PECORA, MIELE E PINOLI CON BARRETTA DI FRUTTA SECCA
Con Gianfrancesco Cutelli

TEMPO: 1h 10 minuti

COSTO: basso

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

per il gelato:

560 g di latte fresco

240 g di ricotta di pecora

100 g di saccarosio

55 g di destrosio

35 g di miele di spiaggia

10 g di tuorlo fresco

2.5 g di farina di carruba

0.5 g di sale, 35 g di pinoli

per la barretta di frutta:

70 g di fiocchi di avena

30 g di mandorle intere

30 g di noci sgusciate

20 g di frutta disidratata

1/2 cucchiaino di sale

40 g Di sciroppo d'acero

30 g di miele MILLEFIORI, 15 g di zucchero
cioccolato fondente E BASILICO q.b.

Preparazione:

Ricopri una placca con della carta da forno, versaci le mandorle e le noci sgusciate. Inofrna a 150 gradi per 5 minuti.(ventilato)

Terminati i cinque minuti, spolvera le noci e le mandorle con i fiocchi di avena e cuoci ancora in forno per qualche minuto.

A parte, scalda in un pentolino lo sciroppo d'acero, lo zucchero di canna, sale e il miele. Porta a bollore.

Sforna le mandorle e aggiungile insieme alla frutta disidratata e i fiocchi d'avena nello sciroppo portato a ebollizione.

Stendi l'impasto ottenuto su un foglio di carta forno, livellalo con una marisa e cuoci in forno a 150 gradi per 20 minuti.

Per il gelato, rompi le uova e versa i tuorli nel latte. Mescola bene con una frusta e aggiungi: destrosio,saccarosio,farina di semi di carrube,sale.

Versa il composto in un pentolino e pastorizzalo in un pentolino fino a raggiungere gli 85 gradi. Lascia freddare in frigorifero e in seguito aggiungi: la ricotta di pecora e il miele. Frulla tutto con l'aiuto di un mixer per amalgamare bene gli ingredienti.

Versa la miscela nella macchina del gelato e manteca per 15 minuti.

Terminata la preparazione del gelato, aggiungi una manciata di pinoli non tostati e riponilo in freezer a stabilizzare.

Sciogli il cioccolato fondente a bagno maria.

Sforna l'impasto di frutta secca dal forno e lascialo raffreddare. Taglialo con un coltello e conferiscigli la forma di una barretta.

Immergi la barretta per un solo lato, nel cioccolato fondente fuso e lasciale raffreddare su un foglio di carta forno.

Taglia a pezzettini la barretta e posizionala sul fondo del piatto. Adagia sopra una kenel di gelato e termina con foglioline di menta.

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