

Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice Cream, gelato al fior di legno

borghese-4-a8f54763



GELATO AL FIOR DI LEGNO CON INSALATINA FRESCA DI ALGHE

Con Paolo Brunelli

TEMPO: 30 min

COSTO: basso

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

per il gelato:

645 g di latte di fattoria

110 g di panna fresca al 35%

10 g di alloro

170 g di zuCChero di canna

37 g di latTE in polvere

35 g di destrosio

3 g di farina di carruba

SALE Q.B.

PER l'affumicatura:

0,5 g di legno di mela

per l'insalatina:

50 g di alghe

olio evo q.b.

sale Q.B. E SEMI DI SESAMO q.b.

1 limone

finocchietto q.b.

Preparazione:

In una ciotola, ammolla le alghe in acqua con 1/2 succo di limone.

Per il gelato, versa il latte in una brocca e affumicalo, attraverso un'affumicatore con il legno di melo. Ricopri il tutto con la stagnola.

Metti in infusione l'alloro nella panna e in seguito passalo al colino. Aggiungi nella brocca il latte aromatizzato.

Miscela le polveri con una frusta: zucchero di canna, destrosio, latte in polvere e la farina di carrube.

Incorpora anche esse nella brocca. Frulla con un mixer ad immersione il composto, così da amalgamare bene gli ingredienti.

Versa la miscela nella macchina del gelato e pastorizza fino ad una temperatura di 85 gradi. Prosegui con la mantecazione.

Scola le alghe, e sciacquale sotto l'acqua.

Versa le alghe in una ciotola e condiscile con l'altra metà di succo di limone, l'olio extravergine di oliva, il finocchietto e i semi di sesamo.

Adagia le alghe come base nel piatto, sovrapponeci una kenel di gelato e decora con del finocchietto.

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