



LE RICETTE DI CHEF **ALESSANDRO BORGHESE**



GELATO AL SEDANO CON SPECK SENFTER CROCCANTE

Dalla cucina di Alessandro Borghese Kitchen Sound, una ricetta con Speck Senfter che è musica per il palato!

- 🍴 Occasione Cena
- 👨‍🍳 Difficoltà Media
- ⌚ Tempo di preparazione 70'
- ⌚ Tempo di cottura 20'
- ⌚ Tempo totale 90'
- 🍷 Dosi per 1 persona

INGREDIENTI

250/350 g Sedano cotto in acqua
1 l Latte ridotto a 600ml
50 g Zucchero
10 g Miele
35 g Latte in polvere
100 ml Panna fresca
4 fette di Speck Senfter
1 Pomodoro ramato
1 Fogliolina di sedano
Sale nero q.b.
Olio di arachidi q.b.
Pepe nero q.b.

PREPARAZIONE

- STEP 1** Lava i gambi di sedano e pelali per eliminare i filamenti in eccesso. Tagliuzzali a cubetti.
STEP 2 Riempi una pentola d'acqua e metti a bollire il sedano a cubetti per una decina di minuti.
STEP 3 Nel frattempo adagia le fettine di Speck Senfter tra due fogli di carta da forno e rendile croccanti in forno per circa 15 minuti a 225°C.
STEP 4 Scola il sedano sbollentato.
STEP 5 Per il gelato, metti in una ciotola parte del sedano già sbollentato e aggiungi: zucchero, latte in polvere, miele d'acacia e latte ridotto. Frulla il tutto con un mixer e in seguito incorpora la panna.
STEP 6 Manteca il composto nella gelatiera.
STEP 7 A parte, in un pentolino, unisci acqua, zucchero e la restante parte di sedano. Porta lentamente a bollore così da caramellarlo.
STEP 8 Sforna le fettine di Speck e lascia raffreddare.
STEP 9 Incidi su un lato il pomodoro ramato e sbollentalo in un pentolino per qualche minuto in acqua calda. In seguito, pela la buccia e friggila in olio bollente.
STEP 10 Impiatta disponendo sul fondo una polvere di Speck sbriciolato, prosegui con una quenelle di gelato al sedano e decora con le bucce di pomodoro fritto, sedano caramellato, sale nero, foglioline di sedano e una grattata di pepe.

Per questa ricetta è stato utilizzato

Speck Senfter Milledee

Quattro fette di Speck Senfter I.G.P.
spesse 2 millimetri e stagionate 25 settimane.

