

MINISTRONE DI FRUTTA E SORBETTO AL TAMARINDO

12



Tempo: 60 min. Difficoltà: Bassa Persone: 4

INGREDIENTI

Per il sorbetto

300 gr polpa di tamarindo
1 litro acqua
200 gr zucchero
1 pezzo piccolo di cannella
1 anice stellato
1 cardamomo

Per il minestrone di frutta

100 gr ananas a cubetti
100 gr mango a cubetti
40 gr di zucchero
20 gr di succo di limone
10 gr rum bianco
2 gr agar agar

PREPARAZIONE

Cuocere sul fuoco il tamarindo con lo zucchero, la cannella, l'anice stellato, il cardamomo per circa 10 minuti.

Aggiungere l'acqua e far bollire. Filtrare e lasciare raffreddare. Mantecare il sorbetto e tenere in freezer.

Tagliare l'ananas e la polpa di mango a cubetti.

In una padella aggiungere lo zucchero, il succo di limone e la frutta a cubetti.

Deglassare con il rum, aggiungere l'agar agar e portare a 80 °c.

Tenere in frigo.



Sistemare su 4 piatti da dessert: il minestrone di frutta e una quenelle di sorbetto. Decorare con la menta.



www.scuoladelgusto.it