



GELATO ALL'ESTRAVERGINE DI OLIVA E CROCCANTE DI BUCCIA D'ARANCIA

Ingredienti

Per il gelato

200 gr. di latte intero
200 gr. di panna fresca
100 gr. di miele millefiori
100 gr. di olio extra vergine
50 gr. di zucchero destrosio
50 gr. di zucchero di canna

Per la buccia croccante

3 arance non trattate
200 gr. di zucchero semolato
2 cucchiaini di acqua

Procedimento

Per il gelato

Miscelare il tutto tenendo da parte lo zucchero e farlo sciogliere a una

temperatura di 80 °C, mixare e porre nella gelatiera.

Per la buccia croccante

Sciogliere lo zucchero con acqua in un pentolino di acciaio.

Mondare la buccia d'arancia e tagliarla a pezzi spessi.

Aggiungere al caramello e girare energicamente fino a far freddare lo zucchero.

Finitura del piatto

Servire in una coppa martini il gelato, il croccante di arancia e ultimare con delle gocce di olio mixato a dello zucchero a velo.