

Sorbetto al peperoncino e tessere di parmigiano

Ingredienti

Per 8 persone

6 peperoni rossi grandi

100 g di zucchero semolato

1 radice di zenzero (circa 4 cm di tubero abbastanza sottile)

120 parmigiano grattugiato

Preparazione

Sorbetto al peperoncino

Su una teglia disponete i peperoni tagliati a metà, con la pelle rivolta verso l'alto. Posizionare in posizione grill. Fermati quando la pelle diventa nera.

Togliete i peperoni dal forno e metteteli in una scatola di plastica ben chiusa, aspettate che si raffreddino prima di sbucciarli.

Nella ciotola del frullatore, frullare i peperoni, lo zenzero (tagliato a pezzetti) e lo zucchero. Mescolare a lungo: il composto dovrà risultare senza grumi.

Mantecare nella gelatiera (il composto deve essere freddo)

Piastrelle di parmigiano

Formate dei mucchietti di parmigiano su una teglia ricoperta con carta da forno. Circa un cucchiaio colmo per pila.

Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 7 minuti.