

Sorbetto con peperoni rossi e piastrelle parmigiano

Ingredienti

Per 8 persone

6 grandi peperoni rossi

100 g di zucchero a velo

1 radice di zenzero (circa 4 cm di tuberi abbastanza fini)

120 Rapé Parmesan

Preparazione

Sorbetto di peperoncino

Su un piatto da forno posiziona i peperoni tagliati a metà, pelle. Grill di posizione di cottura.

Fermati quando la pelle è nera.

Prendi i peperoni dal forno e mettili in una scatola di plastica ben chiusa, attendi di raffreddarsi prima di sbucciarli.

Nella ciotola del mixer, mescola i peperoni, lo zenzero (tagliato a pezzi) e lo zucchero.

Mescola a lungo: la miscela deve essere senza nodulo.

Turbiner con il sorbetico (la miscela deve essere fredda)

Piastrelle parmigiano

Crea piccoli cumuli di parmigiano su una piastra coperta con carta pergamena. Su un cucchiaino curvo da heap.

Cuocere in forno preriscaldato 200 ° C, 7 minuti.