



Il nuovo SelfCookingCenter® whiteefficiency®

L'efficienza incontra il gusto



(<http://www.rational-online.com>)

Sorbetto di barbabietola con frutti di bosco, ragù di arance e aceto balsamico alle ciliegie

Mi piace D' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.



Sta arrivando la bella stagione e noi di Dolcesalato, sempre alla ricerca di spunti e proposte da consigliare ai nostri lettori, abbiamo preparato una carrellata di dolci idee per la cucina e il laboratorio.

In questo post trovate un'insolita proposta dello chef **Fabio Baldassarre** (<http://www.fabiobaldassarre.com>): una ricetta colorata, attenta alla salute, ma assai gustosa. Tante altre ricette le troverete su Dolcesalato di aprile (da non perdere) e nei prossimi giorni sul nostro sito e su Facebook. Stay tuned!

Sorbetto di barbabietola con frutti di bosco, ragù di arance e aceto balsamico alle ciliegie

250 g Barbabietole cotte

100 g Miele

q.b. Foglioline di menta

1 n Cucchiaino di aceto balsamico

150 g Lamponi

200 ml Moscato dolce

1 n Arancia

1 n Cucchiaino di aceto balsamico alle ciliegie

Pulite le barbabietole, eliminando la pelle esterna e tagliatele a cubetti grossolani. Conditele con aceto balsamico, foglioline di menta, miele e lasciate marinare per 2 ore circa. Frullate il tutto e passatelo allo chinois, inserite il composto in una gelatiera fino a ottenere il sorbetto.

Riscaldare i lamponi in un pentolino con il vino dolce, senza ammorbidirli troppo affinché rilascino parte del loro succo. Pelate l'arancia al vivo e con gli spicchi ottenete dei piccoli dadini regolari. Ponete in un piatto fondo una parte di lamponi, adagiate una pallina di sorbetto e quindi terminate con il ragù di arance. Nappate con qualche goccia di aceto di ciliegie.



(<http://www.dolcesalatoweb.it/wp-content/uploads/2014/04/sorbetto.png>)

Sorbetto di barbabietola con frutti di bosco, ragù di arance e aceto balsamico alle ciliegie, una creazione di Fabio Baldassarre

(<http://www.dolcesalatoweb.it/wp-content/uploads/2014/04/fabio-baldassarre.png>)

Lo chef Fabio Baldassarre



Articoli e video correlati



[\(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/icook-la-scuola-che-non-cera/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/icook-la-scuola-che-non-cera/)

[icook, la scuola che non c'era](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/icook-la-scuola-che-non-cera/)

[\(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/icook-la-scuola-che-non-cera/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/icook-la-scuola-che-non-cera/)



[\(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/la-scuola-dolce-salato-amplia-la-struttura-e-l-offerta-formativa/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/la-scuola-dolce-salato-amplia-la-struttura-e-l-offerta-formativa/)

[La scuola Dolce & Salato amplia la struttura e l'offerta formativa](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/la-scuola-dolce-salato-amplia-la-struttura-e-l-offerta-formativa/)

[\(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/la-scuola-dolce-salato-amplia-la-struttura-e-l-offerta-formativa/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/la-scuola-dolce-salato-amplia-la-struttura-e-l-offerta-formativa/)

[\(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/fish-chef-2014-le-stelle-brillano-sul-lago/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/fish-chef-2014-le-stelle-brillano-sul-lago/)

[Fish & Chef 2014: le stelle brillano sul lago](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/fish-chef-2014-le-stelle-brillano-sul-lago/)

[\(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/fish-chef-2014-le-stelle-brillano-sul-lago/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/fish-chef-2014-le-stelle-brillano-sul-lago/)

[\(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/bitter-cioccolato-frutto-della-passione-e-ginger/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/bitter-cioccolato-frutto-della-passione-e-ginger/)

[Bitter, cioccolato, frutto della passione e ginger](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/bitter-cioccolato-frutto-della-passione-e-ginger/)

[\(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/bitter-cioccolato-frutto-della-passione-e-ginger/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/bitter-cioccolato-frutto-della-passione-e-ginger/)

PASTICCERIA (<http://www.dolcesalatoweb.it/?cat=1>)

• **[Chocolate&Sugar Design: corso ...](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/chocolatesugar-design-corso-base-con-sonia-balacchi/)** (<http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/chocolatesugar-design-corso-base-con-sonia-balacchi/>)