

Sorbete con pimientos rojos y azulejos de parmesano

Ingredientes

Para 8 personas
6 pimientos rojos grandes
100 g de azúcar en polvo
1 raíz de jengibre (aproximadamente 4 cm de tubérculos bastante finos)

120 Rapé Parmesano

Preparación

Sorbete de pimiento rojo

En una placa del horno, coloque las pimientos cortadas por la mitad, la piel hacia arriba. Bake Position Grill. Detente cuando la piel esté negra.

Saque los pimientos del horno y póngalos en una caja de plástico bien cerrada, espere hasta que se enfríen antes de pelarlos.

En el tazón mezclador, mezcle los pimientos, el jengibre (cortado en pedazos) y el azúcar. Mezcle durante mucho tiempo: la mezcla debe estar sin ningún bulto.

Turbiner con el sorbético (la mezcla debe estar fría)

Azulejos de parmesano

Haga pequeños montones de parmesano en un plato cubierto de papel pergamino.

Alrededor de una cucharada curvada por montón.

Hornee en el horno precalentado 200 ° C, 7 minutos.