

IL SORBETTO INCONTRA I SAPORI DEL MESSICO: IL TACO DI GAMBERI CROCCANTI AL MANGO & PASSION È LA RICETTA TROPICALE DELL'ESTATE 2026

Pubblicato il 8 Luglio 2026 di Corrado



Categoria: [NOTIZIE IN RISALTO](#)

Etichette: [Estate 2026](#), [gamberi](#), [mango & passion](#), [ricetta](#), [Sorbetto](#), [Tonitto 1939](#)



Gli chef di Tonitto 1939 trasformano il Sorbetto in un ingrediente inedito, reinterpretando uno dei piatti simbolo della cucina messicana con un originale equilibrio tra dolce e salato.

L'**estate** si conferma la stagione della convivialità e della sperimentazione in cucina. In questo periodo cresce infatti maggiormente l'interesse degli italiani per le contaminazioni gastronomiche e i sapori internazionali: secondo i dati di Just Eat, nel 2025 la cucina messicana ha registrato una crescita del **+28%** negli ordini rispetto all'anno precedente, confermando il **taco** come uno dei piatti simbolo di una cucina creativa, sempre più presente anche nei menu dei locali italiani.

Da questa tendenza nasce la nuova proposta firmata dagli chef di **Tonitto 1939**, azienda italiana leader in Italia per il sorbetto e per i gelati speciali - senza zuccheri aggiunti, High Protein e Vegan -, che per **l'estate 2026** propone un **Taco di Gamberi Croccanti con Sorbetto Mango & Passion**: una **ricetta** tropicale pensata per reinterpretare uno dei simboli della **cucina messicana** attraverso ingredienti freschi e di stagione, valorizzando il sorbetto non come dessert ma come protagonista gastronomico del piatto.

Una proposta originale che può essere servita come **piatto unico**, ideale per un **brunch**, un **pranzo leggero** o una **cena estiva** all'aperto. Il contrasto tra caldo e freddo diventa il filo conduttore della ricetta: la **croccantezza dei gamberi** fritti incontra la **freschezza dell'avocado** e del **cavolo marinato**, mentre il **sorbetto mango & passion**, grazie alle sue **note tropicali** e alla **piacevole acidità** del frutto della passione, prende il posto delle classiche salse, regalando al taco una componente cremosa, aromatica ed equilibrata.

Il sorbetto si scioglie lentamente durante la degustazione, avvolgendo gli ingredienti e creando equilibrio tra la **dolcezza del mango**, la **sapidità del gambero** e la **freschezza del lime**. Un gioco di consistenze e temperature che rende la ricetta una reinterpretazione contemporanea del taco, ideale per chi desidera sperimentare nuovi abbinamenti senza rinunciare alla semplicità.

Il **Sorbetto Mango & Passion** di Tonitto 1939 è preparato secondo la tradizione italiana con tre soli ingredienti: **frutta, acqua e zucchero, senza latte e derivati e privo di conservanti e OGM**. La lenta mantecazione dona una consistenza morbida e vellutata che lo rende ideale non solo come dessert, ma anche come ingrediente capace di arricchire preparazioni salate, offrendo una nuova interpretazione del sorbetto in cucina.

LA RICETTA

Taco di Gamberi Croccanti con Sorbetto Mango & Passion

Ingredienti per 4 persone (8 mini tacos)

Per i gamberi croccanti:

16 gamberi sgusciati (circa 320g)

80 g di farina 00

2 g di paprika dolce

1 uovo

100 g di panko

sale q.b.

olio di semi per friggere

Per il cavolo marinato:

120 g di cavolo cappuccio viola affettato finemente

40 g di carota a julienne

20 g di succo di lime

10 g di olio extravergine di oliva

sale q.b.

Per la crema di avocado:

1 avocado maturo (circa 150 g di polpa)

20 g di succo di lime

10 g di olio extravergine di oliva

sale q.b.

Per completare:

8 mini tortillas di mais

1 confezione di Sorbetto Mango & Passion Tonitto

40 g di mango fresco a cubetti

1 frutto della passione

germogli o coriandolo fresco q.b.

scorza grattugiata di 1 lime

Preparazione

Preparare il cavolo marinato mescolando il cavolo viola, la carota, il succo di lime, l'olio extravergine di oliva e un pizzico di sale. Lasciare riposare in frigorifero per almeno 20 minuti. Frullare la polpa di avocado con il succo di lime, l'olio e un pizzico di sale fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Pulire i gamberi e passarli prima nella farina mescolata con la paprika, poi nell'uovo sbattuto e infine nel panko. Friggerli in olio di semi a 170 °C per circa 2 minuti, fino a ottenere una panatura dorata e croccante. Scolarli su carta assorbente e salarli leggermente. Scaldare le tortillas su una piastra ben calda per pochi secondi per lato. Distribuire su ogni tortilla uno strato di crema di avocado, aggiungere il cavolo marinato e due gamberi croccanti. Completare con il mango fresco, qualche goccia di polpa di frutto della passione e una quenelle di Sorbetto Mango & Passion. Terminare con germogli freschi e una grattugiata di scorza di lime. Servire immediatamente, così che il sorbetto inizi a sciogliersi lentamente, trasformandosi in una salsa naturale che accompagna e lega tutti gli ingredienti del piatto.

Tempo di preparazione: 35 minuti

Difficoltà: Media

