

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Il lingotto di salmone affumicato di chef Marco Sacco

Redazione Varese News · Thursday, December 3rd, 2015

Una ricetta al giorno, per arrivare al Natale: è quello che VareseNews, con la collaborazione di Tigros, vi propone con l'aiuto di cinque grandi chef.

Davide Brovelli de "Il Sole" di Ranco, Massimiliano Celeste de "Il Portale" di Pallanza, Rita Possoni del "Ma.Ri.Na." di Olgiate Olona, Marco Sacco del Piccolo Lago di Verbania, Luisa Vallazza de Il Sorriso di Soriso (NO): sono questi gli chef stellati che proporranno i loro cavalli di battaglia per le feste.

Su VareseNews le potrete scoprire una volta al giorno, per un goloso "countdown" in attesa delle Feste. (GUARDA TUTTE LE RICETTE DELL'AVVENTO). Le ricette sono inoltre raccolte nel libro "Le ricette di Natale 2015" che si può trovare in tutti i punti vendita, oppure dal 2 dicembre on line sul sito di Tigros.

La ricetta di oggi è di **Marco Sacco**, chef del ristorante **Piccolo Lago di Verbania**: un ristorante di Charme nell'incantevole cornice del lago di Mergozzo. La cucina di Sacco, innovativa nella tradizione, ha dato al ristorante due stelle Michelin.

La ricetta proposta oggi è un entrée semplice e sofisticata: **il lingotto di salmone affumicato con gelatina di aceto balsamico**.



LINGOTTO DI SALMONE AFFUMICATO CON GELATINA DI ACETO BALSAMICO

Ingredienti

per 10 porzioni

Per la gelatina di aceto balsamico:

300 g di aceto balsamico

200 g di zucchero

10 g di colla di pesce

10 g di pane bianco

50 g di aceto balsamico

1 g di carbone vegetale in compresse Equilibra

Per il sashimi:

150 g di filetto di salmone
Per i lingotti di salmone:
840 g di salmone affumicato
Per la decorazione:
Germogli di soia
Foglie di insalata

Preparazione:

Mettere i filetti di salmone per almeno 96 ore a -18°C nel congelatore domestico contrassegnato con tre o più stelle (***) . Scongela in frigorifero e tagliare il salmone a fette sottili per il sashimi (dimensione indicativa 3×12 cm). Tagliare il salmone affumicato in modo da ottenere dieci “lingotti”. Avvolgere ogni lingotto con la pellicola e formare dei cilindri. Conservare in frigorifero per tutta la notte. Per la gelatina: in una pentola unire l’aceto balsamico con lo zucchero e la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda e portare ad ebollizione.

Fare raffreddare il composto in una teglia. “Romper” la gelatina solidificata con una frusta e inserirla in una sac à poche. Per la preparazione del pane all’aceto balsamico: eliminare la crosta del pane. Sciogliere il carbone nell’aceto.

Inzuppare completamente il pane con l’aceto. Far seccare nel forno a bassa temperatura.

Composizione del piatto:

Nel mezzo del piatto porre il sashimi e disporvi sopra il lingotto. Creare sulla superficie del lingotto una linea col pane all’aceto. Disporre dei punti di gelatina e decorare coi germogli di soia e alcune piccole foglie di insalata.

This entry was posted on Thursday, December 3rd, 2015 at 8:30 am and is filed under [Life, Lombardia](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.