

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

La ricotta sotto il carbone di chef Marco Sacco

Redazione Varese News · Monday, December 14th, 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 dolce al cucchiaio sorprendente: **la ricotta sotto il carbone con torta al pralinato salato, gelato al fior di latte, roccia oro e ciliegie.**



RICOTTA SOTTO IL CARBONE, CON TORTA AL PRALINATI SALATO, GELATO AL FIOR DI LATTE, ROCCIA ORO E CILIEGIE

Ingredienti

Per 10 porzioni

Per la torta al pralinato salato:

113 g di farina

4 g di lievito in polvere

112 g di zucchero semolato

2 uova

Scorzette d'arancia

15 g di latte

43 g di burro fuso

70 g di miele d'acacia
50 g di crema alla nocciola

Per la roccia oro:

100 g di zucchero
118 g di acqua
5 g di miele d'acacia
8 g di bicarbonato di sodio

Per il carbone vegetale:

50 g di carbone vegetale in compresse Equilibra
100 g di zucchero a velo

Per la ricotta:

500 g di ricotta di pura capra
50 g di zucchero di canna
50 g di olio extravergine di oliva

Per la decorazione:

30 ciliegie
Gelato al fior di latte

Preparazione

Per la torta al pralinato salato:

montare lo zucchero con le uova intere e le scorzette d'arancia.
Aggiungere il latte. Mescolare la farina con il lievito ed unire all'impasto montato. Far fondere il burro e stemperare con la crema alla nocciola ed il miele. Unire al composto. Cuocere in forno a 170°C per 25-30 minuti. Per la roccia oro: preparare il glucosio facendo bollire 50 g di zucchero con 100 g di acqua. Quando lo zucchero è completamente sciolto fare raffreddare. Cucinare in pentola a 140°C 50 g di zucchero ed il glucosio precedentemente preparato. Togliere dal fuoco ed aggiungere il miele e a seguire il bicarbonato sciolto in un cucchiaino di acqua (18 g circa). Mescolare con vigore. Appena il caramello comincia a sgonfiare colare su una teglia foderata con carta da forno e lasciare raffreddare.

Per il carbone vegetale:

ridurre in polvere le compresse di carbone vegetale Equilibra e mescolare con lo zucchero a velo.

Per la ricotta:

amalgamare accuratamente la ricotta con lo zucchero di canna e l'olio extravergine di oliva.

Composizione del piatto:

Stendere sul piatto uno strato di ricotta condita e cospargerla con il carbone vegetale. Disporvi sopra la torta al pralinato ancora tiepida, la roccia oro a pezzetti e finire la composizione con il gelato e le ciliegie.

This entry was posted on Monday, December 14th, 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.