

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 (***). Scongellare 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. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.