

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