

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Il flan dell'ossolano di chef Marco Sacco

Stefania Radman · Wednesday, December 23rd, 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 particolare "budino" **Flan dell'ossolano con salsa di pere in mostarda e melograno**.



FLAN DELL'OSSOLANO CON SALSA DI PERE IN MOSTARDA E MELOGRANO

Ingredienti ***per 10 porzioni***

Per il flan:

280 g di nostrano ossolano di Crodo
800 g di panna
80 g di tuorlo d'uovo
4 uova
2 g di pepe bianco
4 g di sale
Burro per imburrare gli stampi

Per la salsa di mostarda:

600 g di sciroppo delle pere in mostarda
400 g di panna
200 g di burro

Per la salsa di mirtilli:

200 g di mirtilli
45 g di cipolla bianca
45 g di zucchero
31 g di aceto di mele
1 g di sale
0,2 g di chiodi di garofano
0,2 g di cannella

0,2 g di pepe bianco

Per la decorazione:

100 g di sedano rapa tagliato a julienne

60 g di melograno

100 g di pere affettate

Pepe bianco

Preparazione

Per il flan:

tagliare a pezzetti il formaggio nostrano ossolano e frullarlo con la panna, i tuorli d'uovo, le uova, il pepe, il sale e conservare in frigorifero per una notte. Imburrare gli stampi (diametro 8 cm per 5 cm di altezza) e aggiungere il composto precedentemente preparato. Cuocere in forno a 135°C per 40 minuti. Preparare la salsa di mostarda riducendo della metà lo sciroppo delle pere in mostarda a fuoco lento. Aggiungere la panna e ridurre della metà. Unire il burro e "montare" la salsa con il frullatore ad immersione.

Per la salsa di mirtilli:

cuocere a fuoco basso per 30 minuti i mirtilli con la cipolla e lo zucchero. Unire l'aceto, il sale, i chiodi di garofano, la cannella, il pepe e cuocere per altri 20 minuti. Frullare il composto e filtrare la salsa ottenuta con un colino a maglie sottili.

Composizione del piatto:

Posizionare il flan al centro del piatto con intorno la salsa di mostarda e quella ai mirtilli. Disporre sopra al flan il sedano rapa e le pere. Finire con una grattata di pepe bianco e qualche chicco di melograno.

This entry was posted on Wednesday, December 23rd, 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.