

Il flan dell'ossolano di chef Marco Sacco

Pubblicato: Mercoledì 23 Dicembre 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.

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it