

Il sashimi di branzino di chef Massimiliano Celeste

Pubblicato: Martedì 22 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 Valazza** 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 **Massimiliano Celeste**, chef del ristorante **Il Portale di Pallanza**: ristorante noto per la cucina creativa e le sperimentazioni dello chef, che si è guadagnato negli anni una stella Michelin in un ambiente intimo e curato. Celeste è anche uno dei protagonisti, da anni, dei corsi Tigros, dove ha partecipato più volte con grande successo di pubblico.

La ricetta proposta oggi è una lussuosa entrée di mare: **Ostriche marinate allo scalogno ed aceto balsamico**.



SASHIMI DI BRANZINO CON FRULLATO DI BURRATA, PUNTARELLE, MELONE E CAVIALE

Ingredienti

per 6 porzioni

4 filetti di branzino

20 g di caviale

1 ceppo di puntarelle

1 burrata

1 melone

Sale e pepe

Olio extravergine di oliva

Mettere i filetti di branzino per almeno 96 ore a -18°C in congelatore domestico contrassegnato con tre o più stelle (***) . Fare scongelare in frigorifero e tagliare delle fette sottili di branzino. Condire con sale, pepe e olio extravergine. Frullare la burrata con un mixer a immersione per ottenere una crema liscia. Nel caso risulti troppo dura, migliorare la consistenza aggiungendo un goccio di latte. Mettere in frigorifero. Pulire e tagliare le puntarelle a julienne. Metterle in una ciotola e condirle con sale, pepe e olio extravergine di oliva. Tagliare a cubetti il melone.

Composizione del piatto:

Su un piatto stendere la crema di burrata e adagiarvi sopra le puntarelle.

Posizionare il branzino e aggiungere i cubetti di melone alternati con il caviale e decorare con alcune puntarelle.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

