VareseNews

# Il timballo di ananas di chef Luisa Valazza

**Pubblicato:** Domenica 20 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 **Luisa Valazza**, chef del ristorante **Al Sorriso di Soriso (NO)**: ristorante a due stelle Michelin in un borgo antico in provincia di Novara. Luisa è una delle più celebri interpreti dell'arte culinaria mondiale, donna schietta e sincera che ama le tradizioni gastronomiche del territorio. Laureata in lettere e pittrice per passione, anche le sue creazioni in cucina sono il frutto di una scelta cromatica.

La ricetta proposta oggi è un dolce di frutta speciale: **Il timballo di ananas, mele golden e noce di cocco in salsa di arance rosse**.

**TIMBALLO DI ANANAS, MELE GOLDEN E NOCE DI COCCO IN SALSA DI ARANCE ROSSE**

***Ingredienti***
***per 4 porzioni***

*Per il timballo:*
1 ananas
2 mele golden
1 limone
2 cucchiai di zucchero
4 fette di kiwi
4 noci di burro
4 cucchiai di cocco liofilizzato

*Per la salsa di arance rosse:*
1/2 l di succo di arance tarocco
100 g di zucchero

*Per la decorazione:*
Foglie di menta

***Preparazione***
*Per il timballo:*
pulire l'ananas e tagliarne metà a julienne. Disporre in un recipiente e unire il succo di 1/2 limone. Aggiungere una mela tagliata a julienne e mescolare accuratamente. Ritirare al fresco. Tagliare a dadini la seconda mela e cuocerla con il succo di 1/2 limone. Filtrare ed unire al resto degli ingredienti già preparati. Aggiungere lo zucchero e amalgamare con cura. Con la restante metà dell'ananas tagliare delle lunghe fette molto sottili. Preparare gli stampini per il timballo foderandoli ai lati con le fette di ananas e coprendo il fondo con le fette di kiwi. Riempire gli stampini con l'ananas e la mela

precedentemente preparati. Mettere in forno a 150°C spolverando la parte superiore del timballo con il cocco e aggiungendo una noce di burro. Lasciare gratinare.

*Per la salsa di arance rosse:*
unire il succo di arancia allo zucchero, portare ad ebollizione e lasciare ridurre della metà. Raffreddare e conservare in frigorifero.

***Composizione del piatto***
Posizionare sul fondo del piatto la salsa di arance, adagiarvi sopra il timballo tolto dallo stampino e con foglie di menta.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it