

VareseNews

Le lenticchie di Castelluccio con gamberi, di chef Luisa Valazza

Pubblicato: Sabato 5 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 **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 una proposta tradizionale ma originale che sposa Umbria e Sicilia: **Lenticchie**

di Castelluccio con gamberi rossi di Sicilia.



LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO CON GAMBERI ROSSI DI SICILIA

Ingredienti

per 4 porzioni

Per le lenticchie:

200 g di lenticchie di Castelluccio di Norcia

12/16 gamberi rossi di Sicilia

1 mazzetto di rosmarino, salvia, timo, foglie d'alloro

Olio di oliva

100 g di burro

1l di brodo vegetale

sale

1 scalogno

Per i pomodorini confit:

20 pomodori datterino

Olio di oliva

Sale

1 cucchiaio di zucchero di canna

Per l'olio al basilico:

100 g di olio extravergine di oliva

Mazzetto di basilico

Preparazione:

Per le lenticchie:

Rosolare il burro con lo scalogno e aggiungere le lenticchie. Preparare un mazzetto guarnito legando con lo spago da cucina le erbe aromatiche (rosmarino, salvia, timo e foglie d'alloro). Unire alle lenticchie il mazzetto guarnito e il brodo vegetale e portare a cottura. Correggere di sale, togliere il mazzetto guarnito e frullare fino ad ottenere una passata di lenticchie.

Per i pomodorini confit:

Riscaldare il forno a 150°C. Disporre i pomodorini su una placca e “condirli” con l’olio, il sale e lo zucchero di canna. Cuocere per 25 minuti.

Per l’olio al basilico:

Frullare il mazzetto di basilico con l’olio extravergine di oliva e passare al colino.

Per i gamberi:

Scottare velocemente per 2 minuti i gamberi sgusciati in una padella con olio di oliva.

Composizione del piatto

Disporre sul fondo del piatto la passata di lenticchie, adagiarvi sopra i gamberi, decorare con i pomodorini e condire con l’olio al basilico.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it