

Le ostriche marinate di chef Massimiliano Celeste

Pubblicato: Giovedì 17 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 **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**.



OSTRICHE MARINATE ALLO SCALOGNO ED ACETO BALSAMICO

Ingredienti

per 6 porzioni

18 ostriche
1 scalogno
150 ml di aceto balsamico
Pepe nero
Insalatina
Germogli

Preparazione

Tritare finemente lo scalogno. In una ciotola versare l'aceto balsamico e aggiungere una grattata di pepe e lo scalogno tritato. Lasciare riposare una decina di minuti. Aprire le ostriche, staccare il frutto dal guscio e buttare l'acqua lasciando il frutto nel guscio. Aggiungere un cucchiaino della marinatura d'aceto e scalogno. Far riposare un paio di minuti e servire.

Composizione del piatto:

Servire su un letto di ghiaccio con delle foglie di insalatina e germogli come decorazione.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it