

## L'insalatina di petto di faraona di chef Massimiliano Celeste

**Pubblicato:** Domenica 13 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 delicata entrée con un ingrediente decisamente natalizio: **L'insalatina di petto di faraona con asparagi, petali di cipolla rossa e mango.**



## **INSALATINA DI PETTO DI FARAONA CON ASPARAGI, PETALI DI CIPOLLA ROSSA E MANGO**

### ***Ingredienti***

#### ***per 6 porzioni***

2 petti di faraona  
1 cipolla rossa  
1 mango  
10 asparagi  
Sale e pepe  
Olio extravergine di oliva

### ***Preparazione***

Scottare in acqua bollente salata gli asparagi per 7/8 minuti e raffreddare in acqua e ghiaccio. Mettere la cipolla rossa intera con tutta la buccia in forno a 180°C per 20 minuti. Tagliare il mango a cubetti. Rosolare i petti di faraona in padella con un filo di olio extravergine. Salare e pepare da entrambi i lati. Mettere su una placca e cuocere in forno circa 20/25 minuti. Tagliare gli asparagi e la cipolla in modo da ottenere dei "petali". Condire con sale, pepe e olio extravergine.

### ***Composizione del piatto***

Posizionare gli asparagi, i petali di cipolla e il mango sul fondo del piatto.  
Adagiarvi sopra il petto di faraona tagliato a fettine.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

