

Quando la delizia è un uovo che cuoce un'ora

Pubblicato: Lunedì 12 Giugno 2017



Massimiliano Celeste non smette di stupire: lo chef stellato di Pallanza, già ben noto ai corsisti di Tigros, ha proposto un menù “finger food” fatto di caviale di mango, nuvole al bacon e uova che cuociono a bassa temperatura.

Un menu, però, per nulla impossibile da riprodurre: a parte qualche particolare “da cucina stellata”, come appunto la **nuvola di bacon** e lecitina di soia, o il “**caviale di mango**“, le ricette erano non solo buonissime, come sempre. Non solo straordinariamente adatte ad esaltare i gusti di tutti gli ingredienti, come è nella filosofia di Celeste, ma anche assolutamente riproducibili a casa.

Da provare per esempio il **frullato di pomodoro con tonno crudo**, e misticanza: una vera bontà, se si applicano i segreti dello chef. Ma anche **la cipolla rossa cotta al forno**, il broccoletto croccante e il gambero al vapore sono saporitissimi, con i giusti accorgimenti (e senza bisogno di particolari condimenti). Per non parlare dell'**uovo cotto a bassa temperatura**: a 60 gradi per circa un'ora, per mantenere una grande morbidezza con una cottura precisa e uniforme.



Chef Massimiliano Celeste con i suoi due collaboratori, Francesco e Michele

Dosi e ricette si possono trovare, da domani, [sul sito di Tigros](#): per non perderle vi consigliamo, se non l'avete già fatto, di iscrivervi alla newsletter, che vi avviserà della pubblicazione delle ricette al vostro indirizzo di posta.

Fin d'ora, però, potete vedere il lavoro di Massimiliano Celeste, passo passo, seguendo [il nostro Liveblog](#).

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it