VareseNews

La ricotta sotto il carbone di chef Marco Sacco

Pubblicato: Lunedì 14 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 **Marco Sacco**, chef del ristorante **Piccolo Lago di Verbania**: un ristorante di Charme nell'incantevole cornice del lago di Mergozzo. La cucina di Sacco, innovativa nella tradizione, ha dato al ristorante due stelle Michelin.

La ricetta proposta oggi è un dolce al cucchiaio sorprendente: **la ricotta sotto il carbone con torta al pralinato salato, gelato al fior di latte, roccia oro e ciliegie.**

RICOTTA SOTTO IL CARBONE, CON TORTA AL PRALINATI SALATO, GELATO AL FIOR DI LATTE, ROCCIA ORO E CILIEGIE

Ingredienti
Per 10 porzioni

Per la torta al pralinato salato:
113 g di farina
4 g di lievito in polvere
112 g di zucchero semolato
2 uova
Scorzette d'arancia
15 g di latte
43 g di burro fuso
70 g di miele d'acacia
50 g di crema alla nocciola

Per la roccia oro:
100 g di zucchero
118 g di acqua
5 g di miele d'acacia
8 g di bicarbonato di sodio

Per il carbone vegetale:
50 g di carbone vegetale in compresse Equilibra
100 g di zucchero a velo

Per la ricotta:
500 g di ricotta di pura capra
50 g di zucchero di canna

50 g di olio extravergine di oliva

Per la decorazione:
30 ciliegie
Gelato al fior di latte

Preparazione

Per la torta al pralinato salato:
montare lo zucchero con le uova intere e le scorzette d'arancia.
Aggiungere il latte. Mescolare la farina con il lievito ed unire all'impasto montato. Far fondere il burro e stemperare con la crema alla nocciola ed il miele. Unire al composto. Cuocere in forno a 170°C per 25-30 minuti. Per la roccia oro: preparare il glucosio facendo bollire 50 g di zucchero con 100 g di acqua. Quando lo zucchero è completamente sciolto fare raffreddare. Cucinare in pentola a 140°C 50 g di zucchero ed il glucosio precedentemente preparato. Togliere dal fuoco ed aggiungere il miele e a seguire il bicarbonato sciolto in un cucchiaio di acqua (18 g circa). Mescolare con vigore. Appena il caramello comincia a sgonfiare colare su una teglia foderata con carta da forno e lasciare raffreddare.

Per il carbone vegetale:
ridurre in polvere le compresse di carbone vegetale Equilibra e mescolare con lo zucchero a velo.

Per la ricotta:
amalgamare accuratamente la ricotta con lo zucchero di canna e l'olio extravergine di oliva.

Composizione del piatto:
Stendere sul piatto uno strato di ricotta condita e cospargerla con il carbone vegetale. Disporvi sopra la torta al pralinato ancora tiepida, la roccia oro a pezzetti e finire la composizione con il gelato e le ciliegie.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it