

VareseNews

E, per finire: Tartare di Salmone di chef Massimiliano Celeste

Pubblicato: Giovedì 24 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 Valazza** 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.*

L'ultima ricetta 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 che conclude questo lungo excursus di preparazioni natalizie è di mare: **OTartare di salmone con crudi di finocchi e frullato di frutto della passione.**



TARTARE DI SALMONE CON CRUDO DI FINOCCHI E FRULLATO DI FRUTTO DELLA PASSIONE

Ingredienti

per 5 porzioni

300 g di filetto di salmone
4 passion fruit
1 finocchio
Pepe
Sale
Olio extravergine di oliva

Preparazione

Mettere i filetti per almeno 96 ore a -18°C nel congelatore domestico contrassegnato con tre o più stelle (***). Fare scongelare in frigorifero e tagliare il salmone a dadini. Condirlo con sale, pepe e poco olio extravergine di oliva.

Tagliare a metà i passion fruit e togliere la polpa utilizzando un cucchiaino. Passarla al setaccio per separare la polpa dai semi e frullarla con un mixer. Tagliare il finocchio a julienne fine e condire in una ciotola con sale, pepe e olio extravergine di oliva.

Composizione del piatto

Adagiare sul piatto i finocchi, appoggiarvi sopra un coppapasta e riempire con la tartare di salmone creando un cilindro. Irrorare con il frullato di frutto della passione e decorare a piacimento.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

