

## Il flan dell'ossolano di chef Marco Sacco

**Pubblicato:** Mercoledì 23 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 particolare "budino" **Flan dell'ossolano con salsa di pere in mostarda e melograno**.



### FLAN DELL'OSSOLANO CON SALSA DI PERE IN MOSTARDA E MELOGRANO

#### **Ingredienti**

**per 10 porzioni**

*Per il flan:*

280 g di nostrano ossolano di Crodo

800 g di panna

80 g di tuorlo d'uovo

4 uova

2 g di pepe bianco

4 g di sale

Burro per imburrare gli stampi

*Per la salsa di mostarda:*

600 g di sciroppo delle pere in mostarda

400 g di panna

200 g di burro

*Per la salsa di mirtilli:*

200 g di mirtilli

45 g di cipolla bianca

45 g di zucchero  
31 g di aceto di mele  
1 g di sale  
0,2 g di chiodi di garofano  
0,2 g di cannella  
0,2 g di pepe bianco

*Per la decorazione:*

100 g di sedano rapa tagliato a julienne  
60 g di melograno  
100 g di pere affettate  
Pepe bianco

**Preparazione**

*Per il flan:*

tagliare a pezzetti il formaggio nostrano ossolano e frullarlo con la panna, i tuorli d'uovo, le uova, il pepe, il sale e conservare in frigorifero per una notte. Imburrare gli stampi (diametro 8 cm per 5 cm di altezza) e aggiungere il composto precedentemente preparato. Cuocere in forno a 135°C per 40 minuti. Preparare la salsa di mostarda riducendo della metà lo sciroppo delle pere in mostarda a fuoco lento. Aggiungere la panna e ridurre della metà. Unire il burro e “montare” la salsa con il frullatore ad immersione.

*Per la salsa di mirtilli:*

cuocere a fuoco basso per 30 minuti i mirtilli con la cipolla e lo zucchero. Unire l'aceto, il sale, i chiodi di garofano, la cannella, il pepe e cuocere per altri 20 minuti. Frullare il composto e filtrare la salsa ottenuta con un colino a maglie sottili.

**Composizione del piatto:**

Posizionare il flan al centro del piatto con intorno la salsa di mostarda e quella ai mirtilli. Disporre sopra al flan il sedano rapa e le pere. Finire con una grattata di pepe bianco e qualche chicco di melograno.

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it