

# VareseNews

## Le ostriche marinate di chef Massimiliano Celeste

**Pubblicato:** Giovedì 17 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 lussuosa entrée di mare: **Ostriche marinate allo scalogno ed aceto balsamico**.



### OSTRICHE MARINATE ALLO SCALOGNO ED ACETO BALSAMICO

#### **Ingredienti**

**per 6 porzioni**

18 ostriche

1 scalogno

150 ml di aceto balsamico

Pepe nero

Insalatina

Germogli

#### **Preparazione**

Tritare finemente lo scalogno. In una ciotola versare l'aceto balsamico e aggiungere una grattata di pepe e lo scalogno tritato. Lasciare riposare una decina di minuti. Aprire le ostriche, staccare il frutto dal guscio e buttare l'acqua lasciando il frutto nel guscio. Aggiungere un cucchiaino della marinatura d'aceto e scalogno. Far riposare un paio di minuti e servire.

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

Servire su un letto di ghiaccio con delle foglie di insalatina e germogli come decorazione.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it