

## COMUNICATO STAMPA

### PER PASQUA LO CHEF ROCCO DE SANTIS REGALA UNA RICETTA STELLATA

Un trionfo di sapori e texture nella raffinata ricetta dello chef del Ristorante Santa Elisabetta di Firenze



*In vista della Pasqua, il celebre chef Rocco De Santis, dell'esclusivo [Ristorante Santa Elisabetta](#) due stelle Michelin del [Brunelleschi Hotel](#) di Firenze, regala una ricetta destinata a incantare i palati più esigenti. Il suo piatto iconico, il "Petto di Piccione, soffice di Topinambur, tourbillon di mela Annurca e gel di Teriyaki", è un capolavoro di innovazione e sapori raffinati.*

Il **petto di piccione**, perfettamente arrostito per conservare la sua succulenta morbidezza, si fonde armoniosamente con la **morbida crema di mela Annurca**, arricchita dal profumo avvolgente del Calvados. Il **tourbillon di mela Annurca**, un delicato vortice di sapori, cattura l'attenzione con la sua presentazione elegante e la sua dolcezza irresistibile.

Accanto al petto di piccione, il **cremoso di topinambur** si distingue per la sua texture vellutata e il suo gusto ricco, ottenuto da una lunga cottura lenta e curata dei topinambur, arricchiti da una nota sottile di **salsa soia** e **scalogno appassito**.

Per completare questo viaggio culinario unico, il **gel di Teriyaki**, dalla consistenza corposa e brillante, offre un tocco di esotismo e complessità alla preparazione, esaltando e bilanciando ogni singolo boccone.

La ricetta dello chef De Santis è l'occasione giusta per farsi trasportare in un mondo di gusto e raffinatezza, da provare poi esclusivamente presso il **Ristorante Santa Elisabetta** del **Brunelleschi Hotel**.

### PETTO DI PICCIONE, SOFFICE DI TOPINAMBUR, TOURBILLON DI MELA ANNURCA E GEL DI TERIYAKI

#### **Ingredienti**

#### **Petto Piccione**

- 1pz Petto Piccione

Cuocere il petto di piccione arrostendolo in una padella ben calda.

### **Crema di Mela Annurca**

- 300g mela Annurca
- 2pz scalogno
- q.b. Calvados

Mondare le mele e tagliarle finemente.

In una casseruola far stufare lo scalogno precedentemente tagliato a julienne; aggiungere le mele. Sfumare con il Calvados.

Far cuocere per 30min ca. fino a quando la mela non risulterà morbida.

Aggiustare di sale.

Far freddare e successivamente frullare fino a quando la crema non risulterà liscia.

### **Tourbillon di mela**

- 4pz mela annurca

### **Sciropo:**

- 95g acqua
- 95g zucchero
- 95g burro fuso
- 25g succo di limone
- ½ bacca di vaniglia
- 5g sale.

Prendere le mele e tagliarne delle sfoglie sottili con l'affettaverdure.

Arrotolare le sfoglie ottenute, tagliarle in modo trasversale e porle in un contenitore per la cottura.

Preparare lo sciropo mettendo acqua e zucchero in una casseruola.

Portare ad ebollizione e aggiungere burro, succo di vaniglia e sale.

Spennellare le mele con lo sciropo e cuocerle in forno statico ad una temperatura di 200°C per 10 min.

Una volta cotte farle freddare in abbattitore positivo.

### **Cre moso di topinambur**

- 500 gr topinambur
- Scalogno q,b
- Salsa soia q,b

Lavare i topinambur, avvolgerli nella carta forno e stagnola, condire con sale olio ed erbe aromatiche chiudere a caramella e cuocere per 6 ore a 180-200°.

Una volta cotti, con un cucchiaio, ricavare la polpa e frullare con un goccio di soia e lo scalogno precedentemente appassito, sino ad ottenere una salsa cremosa

### **Gel di Teriakky**

- 150 ml acqua
- 50 gr zucchero
- 50 gr aceto di mele
- 300 ml salsa terialy
- 60 gr succo di limone
- 50 gr aceto di riso
- 20 gr di agar agar

Unire tutti gli ingredienti, aggiungere 1 agar e portare a 85 gradi per circa 5 minuti, lasciare raffreddare in abbattitore (12 ore) e frullare sino ad ottenere un gel lucido

### **Brunelleschi Hotel**

L'ingresso del Brunelleschi Hotel si affaccia su una accogliente piazzetta del centro storico fiorentino, [a](#)

**pochi passi dal Duomo**, da Palazzo della Signoria e dalla Galleria degli Uffizi: l'albergo è attorniato dalle vie dello shopping e dai musei più famosi della città. Il Brunelleschi Hotel **ingloba nella facciata una torre semi circolare bizantina del VI secolo e una chiesa medievale**, interamente ristrutturate nel rispetto delle caratteristiche originali. All'interno, un **museo privato** conserva reperti rinvenuti durante il restauro della Torre e un **calidarium di origine romana**, oggi incastonato nelle fondamenta. Il Brunelleschi Hotel fa parte degli **Esercizi Storici Fiorentini**. L'albergo è stato rinnovato in uno stile classico contemporaneo estremamente elegante, dove predominano i colori chiari e il grigio della tipica pietra serena.

Il **Santa Elisabetta** è il ristorante gourmet dell'hotel, uno degli indirizzi gastronomici più interessanti su Firenze. **È stato insignito dalla Guida Michelin dal 2021 della seconda stella; ha ricevuto due forchette nella Guida dei Ristoranti d'Italia 2023 di Gambero Rosso e due cappelli nella Guida gourmet de L'Espresso 2024**. Situato in una sala intima con solo 7 tavoli al primo piano della torre bizantina facente parte dell'hotel, alla location invidiabile aggiunge un'atmosfera ricercata e una cucina raffinata. E' aperto dal martedì al sabato a pranzo dalle 12.30 alle 14.00 e a cena dalle 19.30 alle 22.00. **Dal 2017 la proposta gastronomica dell'albergo è firmata dallo Chef Rocco De Santis**.

La più informale **Osteria Pagliazza**, è situata al pianterreno dell'hotel e durante la bella stagione ha anche tavoli all'aperto sulla suggestiva piazzetta antistante l'albergo; propone un menu sfizioso di piatti dichiaratamente a base di ingredienti del territorio. Affianco all'Osteria si trova il Tower Bar, che propone cocktail inediti e personalizzati degustabili anche nel ristorante gourmet.



**Brunelleschi Hotel**  
**Via de' Calzaiuoli – Piazza Santa Elisabetta 3 – 50122 Firenze**  
**Tel. 055/27370 – Fax 055/219653**  
**[info@hotelbrunelleschi.it](mailto:info@hotelbrunelleschi.it)**  
**[www.hotelbrunelleschi.it](http://www.hotelbrunelleschi.it)**



**Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma**  
**Alessandra Amati Cell. 335 8111049**  
**[www.travelmarketing2.com](http://www.travelmarketing2.com)**  
**E-mail [alessandra.amati@travelmarketing2.com](mailto:alessandra.amati@travelmarketing2.com)**  
**[info@travelmarketing2.com](mailto:info@travelmarketing2.com)**

**Seguici su facebook** 