

COMUNICATO STAMPA

IL RISTORANTE SANTA ELISABETTA REGALA PER PASQUA UNA RICETTA STELLATA
Lo Chef Rocco De Santis del Brunelleschi Hotel di Firenze, invita a preparare la ricetta di un suo piatto signature a casa per celebrare la Pasqua



Il [Brunelleschi Hotel](#) di Firenze continua a regalare emozioni anche a distanza per chi ama la buona cucina e desidera coccolarsi con un piatto ricco e gustoso: l'Executive Chef Rocco De Santis regala la ricetta dell'Agnello arrosto, piatto signature proposto abitualmente nella carta del Ristorante [Santa Elisabetta](#) 2 stelle Michelin. È un piatto che evoca ricordi e stupisce per la sua originalità, e prevede l'utilizzo di ingredienti ricchi di sapore. Rocco De Santis fa gioire olfatto e palato di quanti vorranno realizzare il suo piatto a casa, proprio in occasione del pranzo di Pasqua.

Lo Chef **Rocco De Santis**, campano di nascita, è molto affezionato a quelli che definisce i **“piatti del ricordo”**, quelli della tradizione, che scaldano cuore e anima oltre a far sognare le papille gustative. Le sue origini geografiche e affettive sono così dichiarate e valorizzate: **la Campania scalda tutta la carta con i piatti del ricordo, i suoi simboli e ingredienti cardine**. Nel Ristorante Santa Elisabetta, 2 stelle Michelin, al primo piano dell'edificio più antico di Firenze, la **Torre bizantina della Pagliazza**, li rivisita con una sintesi alleggerita e contemporanea.

Così, il classico agnello arrosto piatto tipico delle festività pasquali, diventa Agnello arrosto, caprino del Mugello, levistico e cipollotto caramellato. Un piatto perfetto per augurare Buona Pasqua.

Ricetta per 4 persone; Agnello arrosto, caprino del Mugello, levistico e cipollotto caramellato

Ingredienti

700 gr carrè di agnello
200 gr di caprino del Mugello
250 gr di levistico
100 gr di olio di semi di girasole
50 gr olio extravergine di oliva
500 gr di cipollotto nocerino

50 gr panna da cucina
50 gr zucchero di canna
Rosmarino q.b.
Sale q.b.

Procedimento

Come prima operazione rifilare e pulire bene il carré di agnello, che dovrà essere diviso in 4 parti, poi riporlo in una teglia con olio sale, rosmarino, timo e spicchi di aglio e lasciare insaporire.

Successivamente sfogliare il levistico, che sbollentarlo e poi strizzarlo e condirlo con sale, olio di semi e olio di oliva, riporre il tutto in un bicchiere da pacojet e congelare, a completo congelamento verrà pacossato e messo a filtrare in un'etamina, per estrarre l'olio di colore verde intenso, porre in un contagocce.

Per il cipollotto caramellato, procedere a sbollentarlo per pochi minuti in acqua, operazione che aiuterà ad una maggiore digeribilità, successivamente affettarlo sottile e farlo rosolare con poco olio di oliva e rametti di timo; una volta appassito, bagnare con brodo di pollo, coprirlo con coperchio e lasciare stracuocere lentamente sino ad imbrunire. Una volta stracotto adagiarlo in una placchetta ben steso, cospargerlo di zucchero di canna e con l'aiuto di un cannello o torcia da cucina caramellare come se fosse una *crème brûlée*. Con l'aiuto di un termomix frullare il tutto, aggiustare di sale sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

A questo punto lavorare il caprino del Mugello con la panna e qualche goccia di limone con l'aiuto di una frusta per renderlo soffice e spumoso e riporre in un sac a poche.

Rosolare poi i carré con olio e aromi sino a cottura desiderata, togliere dal fuoco e lasciar riposare per qualche secondo. In un piatto da 32 cm iniziare a creare degli spot con il caprino, praticare un leggero incavo e completare con l'olio di levistico, disporre la crema di cipollotto a piacere ed infine il carré di agnello, glassare il tutto con jus di agnello ricavato precedentemente con le ossa, decorare il piatto con qualche petalo di cipollotto ripassato sulla piastra e erbe di campo.

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 2021 della seconda stella; ha ricevuto due forchette nella Guida dei Ristoranti d'Italia 2021 di Gambero Rosso e un cappello nella Guida gourmet de L'Espresso 2020**. 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 14.30 e a cena dalle 19.30 alle 22.30. **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.



Ristorante Santa Elisabetta
Piazza Santa Elisabetta, 3 - 50122 Firenze
Tel. 055/2737673 - info@ristorantesantaelisabetta.it
www.ristorantesantaelisabetta.it

Brunelleschi Hotel
Via de' Calzaiuoli - Piazza Santa Elisabetta 3 - 50122 Firenze
Tel. 055/27370 - Fax 055/219653
info@hotelbrunelleschi.it
www.hotelbrunelleschi.it



Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma
Alessandra Amati Cell. 335 8111049
www.travelmarketing2.com
E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com
info@travelmarketing2.com
Seguici su facebook 