

## COMUNICATO STAMPA

### ROLLÈ DI FARAONA FARCITA CON FEGATO, SALSA AL VINSANTO E BIETOLE

Dopo un'estate di piatti leggeri e freschi, lo chef Fabrizio Renna propone un piatto che coccola con gusto e calore autunnale



*Con l'arrivo dell'autunno, dopo mesi di pasti leggeri a base di pesce e insalate fresche, lo chef Fabrizio Renna dell'**FH55 Grand Hotel Mediterraneo** invita a riscoprire il piacere di un piatto che scalda cuore e palato. Il "Rollè di Faraona farcita col suo fegato, salsa al Vin Santo e bietole" è un vero inno alla convivialità: la carne tenera e succulenta, arricchita da una farcia aromatica e avvolgente, si sposa con la dolcezza delle prugne e la profondità della salsa al Vin Santo, mentre le bietole fresche e croccanti completano l'armonia dei sapori, rendendo ogni boccone un'esperienza di gusto e di comfort raffinato.*

Un piatto creato dallo chef con ingredienti di altissima qualità: la **faraona disossata**, morbida e succulenta, perfetta per essere farcita e arrotolata; i **fegatini**, che conferiscono profondità e intensità alla farcia; le **prugne secche**, dolci e vellutate, che contrastano e armonizzano i sapori; le **bietole fresche**, croccanti e dal colore verde brillante, che accompagnano e rinfrescano il piatto; le **verdure aromatiche** come sedano, carota e cipolla, che danno corpo alla salsa al Vin Santo, insieme all'olio extravergine di oliva e alle erbe aromatiche, **timo e salvia**, che esaltano ogni nota gustativa. Il **Vin Santo**, infine, dona alla salsa e alla farcia un aroma dolce e avvolgente, completando l'equilibrio dei sapori.

### ROLLÈ DI FARAONA FARCITA COL SUO FEGATO, SALSA AL VIN SANTO E BIETOLE

#### **Ingredienti per 4 persone:**

- Faraona disossata 1 da circa 1 kg
- Bietole 500 g
- Vin Santo 100 ml
- Timo due rametti
- Prugne secche 5 di n.
- Sedano 50 g
- Carota 100 g

- Cipolla 150 g
- Olio extravergine di oliva 50 ml
- Salvia due foglie

#### **Per la salsa al Vin Santo:**

- Ossature della faraona
- Sedano, carota e cipolla (come sopra)
- Vin Santo 50 ml
- Acqua q.b.

#### **Procedimento:**

##### **Salsa al Vin Santo:**

In una casseruola scaldare un filo di olio e tostare le ossa della faraona con sedano, carota e cipolla. Sfumare con il Vin Santo prestando attenzione alle fiamme; una volta evaporato l'alcool, coprire con 1 litro di acqua fredda.

Dopo circa un'ora dal bollore, filtrare con un colino fine e far ridurre fino a ottenere la consistenza desiderata.

##### **Bietole:**

Mondare le bietole e spadellarle a fuoco alto con un cucchiaino di olio.

Riporle su carta assorbente e aggiustare di sale prima di impiattare.

##### **Farcia al fegato:**

Pulire i fegatini della faraona dalle parti verdi.

Tritare metà del sedano, carota e cipolla; soffriggere in 2 cucchiaini di olio con la salvia.

Aggiungere il fegato e dorare, quindi sfumare con 50 ml di Vin Santo.

Frullare il composto e raffreddare.

##### **Rollè di faraona:**

Eliminare eventuali residui del disosso.

Su un foglio di carta forno leggermente più grande di 5 cm per lato, stendere un filo di olio e adagiarvi la faraona sul lato della pelle.

Condire con timo, sale e pepe.

Nel centro, con un sac à poche, distribuire la farcia di fegato e adagiare le prugne denocciolate.

Arrotolare come una caramella e cuocere in forno ventilato a 200°C per 20 minuti.

Far riposare a forno aperto per 5 minuti prima di tagliare a rondelle.

##### **Impiattamento:**

Adagiare un nido di bietole sul piatto, posizionare le rondelle di faraona e nappare con la salsa al Vin Santo aggiustata di sale.

Dopo un'estate di piatti leggeri, il rollè dello chef **Fabrizio Renna** è un ritorno alla cucina calda e confortante. Ideale da preparare a casa per una cena speciale o da gustare direttamente al **Ristorante Arno**, immersi nell'eleganza dell'FH55 Grand Hotel Mediterraneo.

#### **FH55 Grand Hotel Mediterraneo**

È un hotel 4\* in stile contemporaneo sul Lungarno in una posizione strategica per esplorare la città e le principali attrazioni, come **Piazzale Michelangelo, Piazza Santa Croce, Ponte Vecchio, Galleria degli Uffizi**. Offre spazi ampi e accoglienti caratterizzati da comfort e funzionalità che si prestano perfettamente ad un soggiorno sia di piacere che di lavoro. Ricca è anche l'offerta gastronomica grazie al **ristorante dell'hotel Arno, che propone una cucina di tradizione toscana con un'offerta di piatti del giorno e**

**l'American Bar "Lounge Bar" che propone piatti della cucina internazionale abbinabili ai classici cocktails. Durante il periodo estivo è possibile anche rilassarsi presso la deliziosa Terrazza Bar attigua al Lounge Bar.**

Particolarmente sensibile alle tematiche legate all'ambiente, l'hotel è dotato di impianti efficienti e di tecnologie all'avanguardia per ridurre l'impatto ambientale, si impegna a **razionalizzare l'utilizzo delle risorse energetiche e ad ottimizzare l'utilizzo della risorsa idrica oltre** a seguire le pratiche di riciclo dei rifiuti. Adotta inoltre una **filosofia eco-friendly** offrendo servizi "Green", come le biciclette elettriche a disposizione degli ospiti, e si impegna alla riduzione degli sprechi.

**L'hotel è anche sensibile al tema del turismo accessibile** offrendo camere e spazi pubblici accessibili alle persone con disabilità, tra cui rampe di accesso, ascensori con spazio per sedie a rotelle e bagni appositamente attrezzati. In aggiunta l'hotel offre servizi di assistenza personalizzata per garantire il massimo comfort e la massima sicurezza per i viaggiatori con esigenze specifiche. La cucina del Grand Hotel Mediterraneo inoltre fa parte del circuito dell'**Associazione Italiana Celiachia** e propone un'ampia scelta di alimenti gluten free a colazione, pranzo e cena.

La struttura dispone del **più grande centro congressi alberghiero di Firenze, il Globo, con 15 sale riunioni**, perfetto per organizzare piccoli e grandi eventi corporate, congressi e convegni. **Offre inoltre un ampio garage. È pet friendly**, ha specifiche politiche e servizi che permettono agli animali domestici di soggiornare e di essere accolti nel modo migliore. Un piccolo parco separa l'entrata dell'hotel dal lungofiume, e un'area pubblica riservata agli animali si trova a pochi passi, ottime occasioni per fare una passeggiata rilassante insieme al proprio amico a quattro zampe.

## **FH55 HOTELS**

È un gruppo alberghiero fondato nel 1955 da Dino Innocenti, pioniere nel settore dell'hôtellerie, che inizia creando il **Grand Hotel Mediterraneo** di Firenze. La storia continua nel 1968 con la costruzione del **Grand Hotel Palatino** a Roma, a due passi dal Colosseo. Successivamente il gruppo prosegue la sua crescita con l'acquisto dell'**Hotel Calzaiuoli**, nel cuore di Firenze che apre nel 1982. Alla scomparsa del fondatore, gli eredi divenuti nel frattempo titolari delle strutture, continuano la politica di espansione e nel 1995 acquisiscono l'**Hotel Villa Fiesole**. FH55 HOTELS è oggi un gruppo alberghiero composto da quattro strutture, ognuna con una propria identità, ma accomunate da quei valori che la proprietà trasmette quotidianamente a tutto lo staff e alla direzione degli alberghi. Nel 2025, FH55 HOTELS celebra con orgoglio il suo 70° anno di attività, un traguardo straordinario che segna sette decenni di eccellenza nell'ospitalità italiana. Da una visione pionieristica a una realtà consolidata, il gruppo continua a distinguersi per innovazione, qualità e un'attenzione costante al benessere degli ospiti.

Il Gruppo FH55 Hotels, da sempre attento al sostegno dei più bisognosi, ha avviato una meravigliosa iniziativa di solidarietà in collaborazione con l'**Istituto delle Piccole Sorelle dei Poveri di Firenze**. Questo progetto è nato dal desiderio di ridurre gli sprechi alimentari, trasformando le eccedenze del buffet delle colazioni del Grand Hotel Mediterraneo in una preziosa risorsa per l'istituto, che ospita oltre **70 anziani, 10 suore e 20 dipendenti**. Prima di questa iniziativa, gli anziani avevano a disposizione pochissimo per la colazione, ma grazie all'impegno del Gruppo, ora possono godere quotidianamente di una colazione completa e abbondante. Il progetto, avviato nel novembre 2023, rappresenta solo l'ultima delle numerose attività benefiche che il gruppo porta avanti da anni, confermando il suo impegno concreto e costante nel fare la differenza per chi ha più bisogno.



**Lungarno del Tempio 44, 50121 Firenze**

**+39 055 660241**

**+39 055 679560**

**[www.fhotels55.com](http://www.fhotels55.com)**

**[sales@fhotels55.com](mailto:sales@fhotels55.com)**

# *Travel Marketing 2*

Public Relations & Press Office

**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 **