

## COMUNICATO STAMPA

### IL SAPORE AUTENTICO DELL'ESTATE

Peperoni arrostiti, insalatine croccanti e maionese all'aglio nella ricetta stellata di Antonello Sardi



*L'estate secondo lo chef Antonello Sardi è un equilibrio perfetto tra freschezza, leggerezza e intensità di sapori. Dal Ristorante Serrae Villa Fiesole, una stella Michelin dell'FH55 Hotel Villa Fiesole, arriva una ricetta che trasforma uno degli ortaggi simbolo della bella stagione in un piatto sorprendente: Crème Brûlée di Peperoni, insalata di stagione, peperoni marinati e maionese all'aglio.*

Un piatto che gioca sulle consistenze e sulle temperature, dove la dolcezza naturale del **peperone arrostito** incontra la nota croccante dell'**insalatina fresca** e la piacevole acidità dei **peperoni marinati**. La superficie caramellata della **crème brûlée** regala un irresistibile contrasto con il cuore morbido e vellutato della preparazione, mentre la **maionese all'aglio** aggiunge carattere e profondità aromatica. A completare il tutto, una delicata **vinaigrette** che esalta ogni ingrediente senza sovrastarlo.

**Una ricetta raffinata ma accessibile**, capace di portare sulla tavola di casa tutta la filosofia gastronomica dello chef: valorizzare materie prime semplici attraverso **tecnica, equilibrio e rispetto della stagionalità**.

### CRÈME BRÛLÉE DI PEPERONI, INSALATA DI STAGIONE, PEPERONI MARINATI E MAIONESE ALL'AGLIO

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

##### **Per la Crème Brûlée**

- 100 g di crema di peperone
- 130 g di panna fresca
- 1/2 tuorlo
- 10 g di yogurt
- 1 foglio di colla di pesce
- Zest di limone

##### **Per la crema di peperone**

- 2 peperoni
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.

#### **Per la marinatura**

- 89 g di aceto di mele
- 90 g di aceto tradizionale
- 30 g di sale
- 160 g di zucchero
- 180 g di acqua

#### **Per la brunoise di peperoni marinati**

- 1/2 peperone

#### **Per l'insalatina di stagione**

- 2 o 3 varietà di insalata
- Foglie di rucola
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.

#### **Per la maionese all'aglio**

- 30 g di tuorlo
- 160 g di olio di semi
- 1/2 spicchio d'aglio tritato finissimo e privato dell'anima
- 1 cucchiaio di olio EVO
- Sale q.b.
- Succo di limone q.b.

#### **Preparazione:**

##### **Crema di peperone**

Cuocere in forno due peperoni interi, conditi con olio e sale, per circa 20 minuti con ventilazione. Quando la buccia risulterà ben abbrustolita, trasferire i peperoni in un sacchetto di plastica chiuso e lasciarli raffreddare. Questo passaggio faciliterà la rimozione della pelle. Eliminare quindi pelle e semi, frullare la polpa, setacciarla e tenere da parte la crema ottenuta.

##### **Crème Brûlée**

Mettere in ammollo la colla di pesce. In una brocca unire la crema di peperone, il tuorlo, la panna fresca, lo zest di limone e la colla di pesce ben strizzata. Frullare il tutto con un mixer a immersione fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Versare negli stampi di terracotta e cuocere in forno a bagnomaria a 120°C per circa 20 minuti. Sforzare, lasciare raffreddare completamente e conservare.

##### **Marinatura**

Portare a ebollizione l'aceto di mele, l'aceto tradizionale, il sale, lo zucchero e l'acqua. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

##### **Brunoise di peperoni marinati**

Tagliare mezzo peperone a cubetti regolari di circa 3 mm per lato. Scaldare la marinatura, spegnere il fuoco e immergervi i cubetti di peperone. Lasciare raffreddare completamente. Prima dell'utilizzo, scolare i peperoni e adagiarli su carta assorbente.

##### **Insalatina di stagione**

Tagliare le insalate e la rucola a listarelle sottili. Immergerle in acqua e ghiaccio per renderle particolarmente croccanti. Al momento del servizio, asciugarle accuratamente e condirle con olio extravergine d'oliva e sale.

##### **Maionese all'aglio**

Mettere il tuorlo in una ciotola con sale e succo di limone. Iniziare a montare con una frusta, aggiungere l'aglio tritato e incorporare gradualmente l'olio di semi a filo, senza smettere di mescolare. Una volta raggiunta la consistenza desiderata, aggiungere l'olio EVO. Assaggiare, correggere di sale e limone se necessario e lasciare riposare in frigorifero.

### **Finitura:**

Cospargere la superficie della crème brûlée con zucchero di canna e caramellare utilizzando un cannello da cucina. Con l'aiuto di un cucchiaino, estrarre delicatamente la preparazione dalla cocotte e adagiarla al centro del piatto.

Distribuire attorno alcune quenelle o punte di maionese all'aglio. Adagiare sopra l'insalatina croccante e completare con i peperoni marinati. Condire infine con una leggera vinaigrette per donare freschezza e armonia al piatto.

Una preparazione che esprime la **visione gastronomica di Antonello Sardi**, dove stagionalità, tecnica e valorizzazione delle materie prime si fondono in equilibrio. Per chi desidera scoprire l'esperienza nella sua forma più autentica, la cucina dello chef e la sua proposta stellata sono disponibili al **Ristorante Serrae Villa Fiesole**, immerso nello scenario unico delle colline fiesolane.

### **FH55 Hotel Villa Fiesole**

È un boutique hotel 4\* di 32 camere sulle colline toscane a due passi da Firenze, che accoglie i suoi ospiti nell'atmosfera di una **residenza storica** con un romantico sguardo sulla città. L'edificio principale originariamente una serra utilizzata dai monaci del vicino monastero, oggi ospita la reception, le camere panoramiche e il ristorante. Nella sala colazione dalle ampie finestre la ricca scelta di prodotti freschi dolci e salati serviti a buffet è accompagnata dalla meravigliosa vista sulla città.

Passando dal giardino in stile italiano, si arriva alla **villa ottocentesca**, che offre camere ampie ed eleganti per piacevoli momenti di privacy e relax. Le camere si caratterizzano per peculiarità differenti: **dimensioni degli ambienti, vista panoramica su Firenze, terrazzo o patio privato, soffitti affrescati, pavimenti in parquet o cotto**. I soffitti affrescati, l'atmosfera sospesa nel tempo e la posizione tranquilla, regalano l'emozione tutta fiorentina di un soggiorno in una dimora signorile, al tempo stesso intima e familiare. Il **Ristorante "Serrae Villa Fiesole"**, **insignito dalla Guida Michelin dal 2025 della stella** e presente nella **Guida Ristoranti d'Italia 2026 del Gambero Rosso**, la cui proposta gastronomica è firmata dallo **chef Antonello Sardi**, è un ambiente raccolto con una splendida terrazza a disposizione degli ospiti. Con l'arrivo della bella stagione, si trasforma poi in un delizioso ristorante e bar all'aria aperta con vista sulla città. È aperto da martedì a domenica (da settembre a giugno) e da martedì a sabato (a luglio e agosto) a pranzo dalle 12.30 alle 14.00 e a cena dalle 19.30 alle 22.00. Immersa nel verde si trova anche la piccola ma gradevole piscina, accessibile da maggio a ottobre. L'hotel è pet friendly, accoglie gli **animali domestici di piccola e media taglia** senza alcun costo aggiuntivo e dispone inoltre di **un parcheggio privato**.

### **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 ha celebrato 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 *