

# BATTUTA DI VITELLONE ALLA SENAPE ANTICA CON PUNTARELLE, ACCIUGHE E PECORINO

*Publicato il 16 Marzo 2026 di Alessandra Giardino*



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)



## La ricetta dello chef Fabrizio Renna per celebrare con gusto la Festa del Papà

Per celebrare la Festa del Papà del 19 marzo, lo chef Fabrizio Renna del Ristorante Arno dell'**FH55 Grand Hotel Mediterraneo** di Firenze propone una ricetta raffinata ed equilibrata, pensata per rendere speciale una ricorrenza dedicata alla convivialità e al piacere della buona tavola. Un piatto che esprime appieno la filosofia dello chef: valorizzare ingredienti di qualità attraverso abbinamenti armoniosi, esaltandone gusto, consistenze e profumi con eleganza e personalità.

La proposta dello chef unisce tecnica e semplicità in una preparazione capace di conquistare al primo assaggio. La delicatezza della **carne di vitellone** tritata al coltello incontra la freschezza croccante delle **puntarelle**, la sapidità delle **acciughe** e l'intensità del **pecorino**, dando vita a un equilibrio di sapori raffinato, impreziosito da un elegante dressing al **miele** e **senape**. Un piatto contemporaneo ma profondamente legato alla tradizione italiana, perfetto per festeggiare i papà con un tocco di creatività e gusto.

La **battuta**, realizzata con **carne magra di vitellone** tritata al coltello, viene esaltata da un condimento aromatico a base di **senape antica**, **olio extravergine di oliva**, **salsa Worcestershire** ed **erba cipollina**, che ne valorizza la naturale delicatezza senza coprirne il sapore.

A completare il piatto è una **croccante insalata di puntarelle**, ortaggio simbolo della tradizione gastronomica italiana, che con la sua nota leggermente amarognola si armonizza con la sapidità delle **acciughe** e la ricchezza delle scaglie di **pecorino Toscano DOP** stagionato. Il tutto è legato da un dressing al **miele millefiori** e **senape**, che aggiunge una piacevole sfumatura agrodolce e avvolgente.

Il risultato è **un piatto raffinato e sorprendente**, dove consistenze e sapori si alternano con equilibrio: la morbidezza della carne, la freschezza delle puntarelle, la sapidità delle acciughe e la cremosità del dressing.

### **BATTUTA DI VITELLONE ALLA SENAPE ANTICA CON PUNTARELLE, ACCIUGHE E PECORINO**

## **Ingredienti per la battuta**

- 400 g di polpa magra di vitellone
- 5 ml di salsa Worcestershire
- 10 ml di olio extravergine di oliva
- 5 g di senape antica
- 2 rametti di erba cipollina tritata
- 10 ml di acqua frizzante fredda
- 3 ml di tabasco (facoltativo)

## Procedimento

Eliminare eventuali parti grasse o fibrose dalla polpa di vitellone e tritarla finemente al coltello. In una bowl fredda inserire Worcestershire, olio EVO, senape antica, erba cipollina, acqua frizzante e tabasco, quindi emulsionare con una forchetta.

Aggiungere la carne e condirla con l'emulsione mescolando delicatamente, evitando di lavorarla eccessivamente.

Con l'aiuto di un coppa pasta leggermente oleato disporre la battuta su quattro piatti freddi formando dei dischi.

## Ingredienti per l'insalata di puntarelle

- 1 cicoria romana (puntarella)
- 40 g di pecorino Toscano DOP stagionato a scaglie
- 10 ml di olio extravergine di oliva
- 5 filetti di acciughe dissalate

## Procedimento

Mondare la cicoria ricavando le cime delle puntarelle, tagliarle a julienne e sciacquarle in acqua ghiacciata per due volte ogni 5 minuti per renderle croccanti.

Scolarle e asciugarle bene.

In una bowl unire puntarelle, acciughe tagliate a listarelle e scaglie di pecorino, quindi condire con olio extravergine di oliva.

Disporre l'insalatina sui dischi di battuta precedentemente preparati.

## Ingredienti per il dressing al miele e senape

- 20 g di senape liscia
- 10 g di miele millefiori
- 5 ml di olio extravergine di oliva
- 5 ml di aceto di mele

## Procedimento

Unire tutti gli ingredienti in una bowl d'acciaio e amalgamarli con una frusta fino a ottenere una salsa liscia ed emulsionata.

Trasferire il dressing in un biberon dosatore o in una sac à poche e completare l'impiattamento decorando il piatto a piacere.

Una ricetta che può essere facilmente replicata anche a casa, seguendo i passaggi suggeriti dallo chef, per portare in tavola un piatto elegante e sorprendere i papà con un tocco di creatività. In alternativa, è possibile gustarla direttamente al **Ristorante Arno**, dove lo chef **Fabrizio Renna** la prepara esaltando al meglio la qualità degli ingredienti e la cura dell'impiattamento. Un'occasione perfetta per celebrare la Festa del Papà all'insegna del gusto.

