

# COLORI E ARMONIE DI PRIMAVERA PER LA FESTA DELLA MAMMA

*Publicato il 6 Maggio 2026 di Alessandra Giardino*



**Categoria:** [NOTIZIE DI PRIMA MANO](#)



## La ricetta dello chef Antonello Sardi che unisce dolcezza, equilibrio e carattere, proprio come tutte le mamme

Per celebrare la Festa della Mamma, lo chef Antonello Sardi del Ristorante [Serrae Villa Fiesole](#), 1 stella Michelin, firma una ricetta che è un autentico omaggio a tutte le mamme: "Insalata di Primavera", una creazione raffinata e sorprendente che valorizza la stagionalità attraverso un armonico intreccio di contrasti e consistenze. La dolcezza della frutta fresca si unisce alla croccantezza della frutta secca e alla delicatezza delle verdure di stagione, dando vita a un equilibrio elegante e contemporaneo, capace di raccontare la natura nel suo momento più generoso e vitale.

Un'armonia di sapori che accarezza il palato e accompagna ogni assaggio in un percorso sensoriale elegante e avvolgente: **nocciole** e **pinoli tostati** sprigionano note calde e avvolgenti, capaci di donare profondità e struttura al piatto, mentre i **cannellini cremosi** incontrano la freschezza vegetale di **piselli** e **asparagi** in un equilibrio delicato ma deciso. Le **carote**, sottili e croccanti, si arricchiscono di una marinatura profumata che ne esalta la vivacità, mentre i **pomodorini** leggermente confit regalano una dolcezza intensa e quasi caramellata. Il tutto è impreziosito dalla vivacità della **frutta fresca** (fragole, mirtilli e mela rossa), che introduce una nota inaspettata e raffinata, capace di rinfrescare il palato e chiudere il boccone con un tocco luminoso e fragrante.

A completare l'esperienza, una **vellutata crema di asparagi** e una **fonduta calda di pecorino stravecchio** che avvolge ogni boccone con la sua intensità, rendendo il piatto irresistibile e perfetto per una celebrazione speciale.

## **INSALATA DI PRIMAVERA**

### **Ingredienti per 4 persone**

- 50 g nocciole tostate
- 50 g pinoli tostati
- 200 g fagioli cannellini

- 5 foglie di salvia
- 4 spicchi d'aglio
- 1 carota gialla
- 1 carota arancione
- 200 g piselli freschi
- 20 asparagi grossi
- 1 gambo di sedano
- 10 pomodorini datterini
- 100 g pecorino stravecchio grattugiato
- 75 g panna
- 1/2 mela rossa
- 20 mirtilli freschi
- 6 fragole

**Per la marinatura:**

- 300 g aceto di mele
- 300 g aceto bianco
- 150 g succo di limone
- 150 g sale
- 600 g zucchero

## **Preparazione:**

Preparare la marinatura portando a ebollizione tutti gli ingredienti e dividerla in più pentolini.

Tostare nocciole e pinoli in forno a 180°C per 8 minuti, lasciar raffreddare, tritare grossolanamente e tenere da parte.

Tagliare le carote a rondelle sottili con una mandolina e lasciarle marinare per un'ora.  
Sgranare i piselli, sbollentarli brevemente in acqua salata, raffreddarli in acqua e ghiaccio, sbucciarli e saltarli in padella con poco olio per due minuti.

Pelare 10 asparagi, tagliarli a 6 cm e mettere le punte a marinare per un'ora. Gli altri 10 asparagi, anch'essi pelati e tagliati, condirli con olio e sale e cuocerli alla brace.

Pelare il sedano, tagliarlo a cubetti e marinarlo per un'ora.

Tagliare i pomodorini a metà, condirli con olio, sale e zucchero a velo e cuocerli a 180°C per 10 minuti.

## **Crema di asparagi:**

Sbollentare i gambi degli asparagi tagliati a rondelle, scolarli, asciugarli e frullarli con olio evo e sale fino a ottenere una crema liscia.

## **Fonduta di pecorino:**

Portare a ebollizione la panna, togliere dal fuoco, aggiungere il pecorino e frullare fino a ottenere una crema liscia, mantenendo in caldo.

Tagliare mela, mirtilli e fragole (rispettivamente a cubetti o in quarti) e lasciarli marinare per un'ora.

## **Finitura**

Disporre sul piatto due cucchiaini di fonduta di pecorino e due di crema di asparagi, quindi aggiungere

la frutta secca tritata. In una boule condire delicatamente tutti gli ingredienti con olio e un pizzico di sale, quindi adagiarli sopra le creme.

Servire con pane casalingo tostato.

**Un invito a rallentare, condividere e celebrare** perché, come ogni grande piatto, anche i momenti più belli nascono dall'amore, dalla cura e dal desiderio di stare insieme.

