

IL SAPORE AUTENTICO DELL'ESTATE

Publicato il 28 Giugno 2026 di Alessandra Giardino



Categoria: [NOTIZIE IN RISALTO](#)



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.

