

LA RICETTA DELLO CHEF ANTONELLO SARDI PER UN NATALE STELLATO

Publicato il 18 Dicembre 2025 di Alessandra Giardino



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)



Profumi avvolgenti e sapori raffinati in un equilibrio perfetto di mare e terra

Un piatto che profuma di mare, di terra e di festa. Per il Natale, lo chef Antonello Sardi, anima creativa del Ristorante **Serrae Villa Fiesole**, 1 stella Michelin, all'interno dell'**FH55 Hotel Villa Fiesole**, firma una ricetta che è un vero manifesto della sua cucina: "Spaghetti Gentile di Gragnano con calamaretti spillo, alghe, fagioli cannellini e broccoli marinati", espressione di tecnica raffinata, materia prima eccellente e di un equilibrio di sapori capace di sorprendere al primo boccone.

Una creazione che nasce dall'incontro tra la dolcezza dei **calamaretti**, la sapidità marina delle **alghe**, la cremosità avvolgente dei **fagioli cannellini** e la freschezza acidula dei **broccoli marinati**, il tutto esaltato dalla straordinaria tenuta di cottura degli **Spaghetti Gentile di Gragnano**. Il piatto si completa con il profumo intenso del **Parmigiano Reggiano 24 mesi**, l'energia dell'olio extravergine d'oliva e una lieve nota di **peperoncino fresco**.

Gli **Spaghetti Gentile** diventano il filo conduttore di un racconto gastronomico che gioca sui **contrast**: mare e terra, croccante e vellutato, intensità e delicatezza. Ogni boccone è un equilibrio perfetto tra sapori decisi e freschezza vivace, con un finale avvolgente e leggermente piccante.

Una proposta natalizia che racconta il territorio con sguardo contemporaneo, pensata per stupire senza rinunciare all'emozione del comfort food delle grandi occasioni.

SPAGHETTI GENTILE DI GRAGNANO CON CALAMARETTI SPILLO, ALGHE, FAGIOLI CANNELLINI E BROCCOLI MARINATI

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di **Spaghetti Gentile di Gragnano**
- 300 g di **calamaretti spillo**
- 100 g di **lattuga di mare**
- 200 g di **fagioli cannellini**

- 2 **broccoli**

Per la marinatura dei broccoli

- 80 g aceto di mele
- 160 g aceto di vino bianco
- 45 g sale
- 240 g zucchero
- 240 g acqua

Parmigiano Reggiano 24 mesi (circa 80 g grattugiato)

Olio extravergine d'oliva

Peperoncino fresco (q.b.)

1 spicchio di **aglio**

Vino bianco

Procedimento

Pulire i calamaretti eliminando la pelle e tagliarli in due o tre parti, a seconda della dimensione. Mettere da parte.

Arrostire la lattuga di mare in forno, poi lasciarla essiccare sopra il forno o in un essiccatore per una notte. Tritarla finemente fino a ottenere una polvere.

Cuocere i fagioli in abbondante acqua salata con salvia, aglio e rosmarino, fino a renderli molto

morbidi.

Metà dei fagioli: scolarli, essicarli per una notte, poi friggerli brevemente in olio di semi. Una volta raffreddati, ridurli in polvere fine con un mortaio.

L'altra metà: frullarli con un minipimer fino a ottenere una crema leggera.

Tagliare le punte dei broccoli in piccoli ciuffi. Portare a ebollizione tutti gli ingredienti della marinatura, spegnere e immergere i broccoli. Lasciare in infusione per circa un'ora mentre la marinatura si raffredda.

Tritare finemente l'aglio e il peperoncino fresco, regolando la quantità in base al gusto personale.

Cuocere gli spaghetti in acqua salata e scolarli circa **3 minuti prima** del tempo indicato.

In una padella, scaldare l'olio EVO e rosolare aglio e peperoncino. Aggiungere i calamaretti, salare e sfumare con vino bianco.

Una volta evaporato l'alcool, unire un cucchiaino di crema di fagioli, due pizzichi di polvere di alghe e un mestolo di acqua calda non salata. Spegnere il fuoco.

Versare gli spaghetti in padella e saltarli. Mantecare con Parmigiano Reggiano e olio EVO, aggiustando di sale se necessario.

Un piatto elegante, intenso e sorprendente, **pensato per le tavole delle feste e capace di raccontare il territorio** con uno sguardo contemporaneo e stellato, da preparare comodamente a casa o da assaporare direttamente al ristorante.

