

LA RICETTA DI ANTONELLO SARDI CELEBRA I PROFUMI DEL BOSCO TOSCANO

Publicato il 5 Novembre 2025 di Alessandra Giardino



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)



Un omaggio alla stagionalità e all'armonia dei sapori della campagna fiesolana

Al Ristorante Serrae Villa Fiesole, una stella Michelin, all'interno dell'elegante FH55 Hotel Villa Fiesole con vista strepitosa su Firenze, lo chef Antonello Sardi firma una nuova creazione che racconta l'essenza più autentica dell'autunno toscano: "Funghi Porcini nostrali, patate di montagna, porri e nipitelli". Un piatto che nasce dal dialogo profondo tra territorio, stagionalità e memoria culinaria, dove la morbidezza avvolgente della vellutata incontra il profumo intenso dei porcini del bosco toscano, protagonisti indiscussi della stagione. A completare la composizione, la croccantezza dorata del pane al prezzemolo e la nota tostata e avvolgente della granola di anacardi e arachidi, che donano ritmo e contrasto alla cremosità del piatto.

Un'ode al comfort food d'autore, in cui la **semplicità nobile degli ingredienti** incontra la **precisione tecnica** e la **poesia del bosco toscano**.

In questo piatto, la **dolcezza setosa della vellutata di patate e porri** abbraccia il **profumo terroso e avvolgente dei funghi porcini**, creando un equilibrio di sapori che scalda l'anima. La **croccantezza dorata del pane al prezzemolo** e la **granola tostata di anacardi e arachidi** aggiungono ritmo e contrasto, regalando al palato un gioco armonico tra morbidezze e fragranze.

A completare il quadro, una **carezza di nipitella fresca**, erba aromatica spontanea delle colline fiesolane, che sprigiona un'**inaspettata nota balsamica** e rinfrescante, capace di elevare l'esperienza gustativa a un livello di **raffinata eleganza sensoriale**. Un piatto che racconta l'autunno con **equilibrio, calore e grazia**, trasformando ogni boccone in un viaggio tra **memoria, natura e alta cucina contemporanea**.

FUNGHI PORCINI NOSTRALI, PATATE DI MONTAGNA, PORRI E NIPITELLI

Ingredienti per 4 persone

Per la vellutata di patate e porri:

- 350g di porri julienne
- 600g di patate tagliate a cubetti piccoli

- 250g di panna fresca
- 1\2 lt latte fresco
- 150 ml di acqua

Procedimento: stufare i porri, aggiungere le patate e rosolarle dolcemente; unire latte, panna e acqua, aggiustare di sale e far sobbollire finché le patate non risultano morbide. Frullare e setacciare fino a ottenere una vellutata liscia e avvolgente.

Per i funghi porcini trifolati:

- 1\2 kg di funghi porcini
- Uno spicchio di aglio
- Mezzo bicchiere di vino bianco
- Acqua non salata
- Olio extravergine d'oliva
- Sale q.b.

Procedimento: rosolare l'aglio in olio, aggiungere i porcini, salare leggermente e sfumare con vino bianco. Terminare la cottura con poca acqua finché i funghi sono teneri ma compatti.

Per il pane croccante al prezzemolo:

- Pane raffermo tagliato a cubetti
- Olio extravergine d'oliva
- Prezzemolo tritato finissimo

Procedimento: saltare in padella finché dorato e fragrante.

Per la granola tostata:

- 50 g di anacardi
- 50 g di arachidi

Procedimento: tostare in forno a 180°C per 7 minuti, poi pestare nel mortaio fino a ottenere una granola rustica e profumata.

Alla base del piatto, una zuppetta di **funghi porcini trifolati** (circa 2 cucchiaini); sopra, a goccia, la **vellutata di patate e porri** (2 cucchiaini). Completare con **cubetti di pane al prezzemolo** e una spolverata di **granola tostata**. A guarnire, qualche **foglia di nipitella fresca** che chiude il piatto con la sua freschezza aromatica.

Un piatto che profuma di legna, di terra umida e di convivialità: un abbraccio caldo servito in chiave stellata, pensato per accogliere la stagione più suggestiva dell'anno.

