

LA RICETTA DI FERRAGOSTO: POLPO, PATATE ALLA CURCUMA E GUACAMOLE ROMANO

Pubblicato il 12 Agosto 2024 di Alessandra Giardino



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



Un piatto dello Chef Giuseppe Mulargia, ricco di sapori, che racchiude passione e autenticità in ogni boccone

*Ferragosto è alle porte e l'aria è carica di attesa per la giornata più simbolica dell'estate, pronta a regalare momenti indimenticabili. L'**FH55 Grand Hotel Palatino** di Roma celebra questa festività con un omaggio alla tradizione culinaria italiana, grazie all'estro creativo dello chef Giuseppe Mulargia del Ristorante Le Spighe, vincitore del prestigioso premio "Cucina Italiana per Roma Capitale". La sua deliziosa ricetta di Polpo, Patate alla Curcuma e Guacamole Romano è un tributo alla genuinità e freschezza dei prodotti del territorio, pensata per esaltare ogni istante di questa speciale ricorrenza.*

In un perfetto equilibrio tra tradizione e modernità, lo chef **Giuseppe Mulargia**, premiato per aver saputo interpretare e innovare le tradizioni culinarie del territorio, regala la ricetta ideale per un **Ferragosto indimenticabile**. Festeggiare la ricorrenza più amata dell'estate italiana con un piatto che esalta i profumi e i sapori stagionali: **polpo fresco eviscerato, patate rosse aromatizzate alla curcuma e un guacamole unico a base di broccolo romanesco**. Il **polpo fresco**, abbinato a **patate rosse e guacamole** preparato con **broccolo romanesco**, crea un piatto che evoca i profumi e i sapori dell'estate italiana. **È una ricetta gustosa** e un inno alla freschezza e alla semplicità, **una ricetta leggera e perfetta per godere dei momenti di relax** estivi in coppia, con amici o in famiglia.

POLPO, PATATE ALLA CURCUMA E GUACAMOLE ROMANO

Ingredienti per 2 persone:

- Polpo Fresco Eviscerato 400 gr
- Broccolo Romanesco 200 gr
- Patate rosse 200 gr
- Curcuma q.b.
- Sale fino q.b.
- Pepe Nero Macinato q.b.

- Lime q.b.
- 2 foglie menta fresca
- ½ cipollotto
- Peperoncino verde q.b.
- Aglio in camicia 1 spicchio
- Olio Evo q.b.

Procedimento:

Per il polpo

Riempire una pentola per $\frac{3}{4}$ della sua grandezza di acqua, aggiungere 2 cucchiaini di sale e portare a bollore. Immergere il polpo per 3 volte tenendolo per la testa facendo arricciare i tentacoli, questo passaggio permetterà alla carne di rimanere più tenera. Coprire con un coperchio e lasciare cuocere per almeno 30 minuti. Una volta cotto, farlo raffreddare per poi tagliarlo lasciando i tentacoli interi, tenendoli da parte.

Per la crema di patate

Lessare le patate con la buccia in abbondante acqua salata. Una volta cotte, scolare, lasciandole freddare, privarle della buccia e tagliarle ricavandone una dadolata grossolana. In un padellino fare rosolare con un filo d'olio uno spicchio di aglio, aggiungere le patate correggendo con sale e pepe. Con l'aiuto di un mixer, frullare le patate, aggiungendo a piacimento la curcuma fino a raggiungere una consistenza cremosa (ci si può aiutare con dell'acqua). Versarla in una ciotola e tenerla da parte.

Per il guacamole romano

Lavare e tagliare il broccolo a rosette, cuocerlo in abbondante acqua e scolarlo una volta cotto, mantenendolo croccante sul gambo. Una volta freddo, inserirlo in un mixer e condire con olio, lime, cipollotto, peperoncino verde, menta e sale. Frullare per qualche secondo lasciandolo "grossolano" e con l'aiuto di due cucchiai da dessert ricavare delle quenelles.

Impiattamento:

In un padellino antiaderente con un filo d'olio far rosolare i tentacoli di polpo fino a renderli croccanti su tutti i lati. A questo punto è possibile impiattare mettendo al centro del piatto la crema di patate, adagiare il tentacolo su un lato e su quello opposto la quenelles di Guacamole Romano.

Grand Hotel Palatino

È un albergo **4 stelle**, situato nel quartiere **Monti**, a ridosso dell'ampia zona archeologica che include **Colosseo, Fori imperiali, Palatino, Circo Massimo, Celio e Terme di Caracalla**.

Dispone di diverse tipologie di **camere** che includono **camere con vista sul Quirinale o sul Vittoriano, Junior Suite con terrazza privata nel Top Floor** da dove godere di una splendida vista della città.

Il Grand Hotel Palatino è completo di **Centro Congressi, il Globo**, con 5 sale, di cui una plenaria di 295 mq, ideale per esposizioni, show room e meeting.

L'Hotel offre anche una palestra con attrezzi **Technogym** e **personal trainer**, un bar e dispone di tre ampie e luminose sale ristorante, Le Erbe, Il Giardino e Le Spighe, dove al mattino viene servita la colazione internazionale a buffet sia dolce che salata, **alimenti biologici ed una selezione di prodotti per coloro che seguono diete specifiche legate a intolleranze alimentari e per chi ama mangiare sano**.

Il **Ristorante Le Spighe** è aperto a pranzo e a cena, anche ai visitatori esterni, e serve una cucina di mare e di terra per riscoprire i migliori piatti della tradizione romana e nazionale. Tutte le proposte sono preparate dal nostro **Chef Giuseppe Mulargia** e presentate nel menu à la carte e nei menu degustazione.

L'albergo è pet friendly ed è comodamente raggiungibile in auto, con diversi garage convenzionati a pagamento nelle vicinanze.

FH55 HOTELS

È un gruppo alberghiero fondato nel 1955 da Dino Innocenti, pioniere nel settore dell'hôtellerie, che inizia creando il **Grand Hotel Mediterraneo** di Firenze. La storia continua nel 1968 con la costruzione

del **Grand Hotel Palatino** a Roma, a due passi dal Colosseo. Successivamente il gruppo prosegue la sua crescita con l'acquisto dell'**Hotel Calzaiuoli**, nel cuore di Firenze che apre nel 1982. Alla scomparsa del fondatore, gli eredi divenuti nel frattempo titolari delle strutture, continuano la politica di espansione e nel 1995 acquisiscono l'**Hotel Villa Fiesole**. Oggi FH55 HOTELS è un gruppo alberghiero composto da 4 strutture, ognuna con una propria identità, ma accomunate da quei valori che la proprietà trasmette quotidianamente a tutto lo staff e alla direzione degli alberghi.

Il Gruppo FH55 Hotels, sempre in prima linea nel sostenere iniziative di solidarietà, è orgoglioso di offrire il proprio supporto alla campagna di **Action Aid** per l'emergenza in **Myanmar**. Attraverso questa collaborazione, FH55 Hotels contribuisce a portare aiuti vitali a oltre 14,4 milioni di persone colpite da conflitti e disastri naturali. L'impegno del gruppo si concentra nel fornire acqua purificata e supporto umanitario alle comunità locali, in particolare nella zona semi-arida del distretto di Myaing. Grazie a queste azioni, FH55 Hotels dimostra ancora una volta il suo impegno concreto per il benessere globale, unendo forza e risorse per fare la differenza nelle vite di chi ha più bisogno.

