

LA RICETTA ESTIVA DELLO CHEF FABRIZIO RENNA: SPAGHETTONE CON COZZE, CALAMARI E DATTERINI INFORNATI

Publicato il 9 Giugno 2025 di Alessandra Giardino



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



La semplicità degli ingredienti, l'eccellenza del gusto

Con l'arrivo della stagione più calda, l'**FH55 Grand Hotel Mediterraneo**, storico punto di riferimento dell'ospitalità fiorentina, propone una ricetta che profuma di mare, firmata dallo Chef Fabrizio Renna: lo Spaghettoni con cozze, calamari e datterini infornati. Un piatto che celebra l'eccellenza della cucina mediterranea, esaltando profumi, colori e sapori tipici della bella stagione. Una proposta pensata per conquistare il palato con ingredienti freschi e autentici, e una lavorazione attenta, *capace di trasformare la semplicità in pura raffinatezza*.

Una ricetta pensata per stupire con sapori decisi e autentici, perfetta per chi ama la cucina di mare fresca e genuina. Lo Chef Fabrizio Renna porta in tavola un piatto che unisce tradizione mediterranea e tecnica moderna, con un equilibrio preciso tra gusto e semplicità. Cozze fresche appena aperte, polpose e sapide, selezionate per garantire il massimo della qualità e del sapore. Calamari teneri, puliti con cura e tagliati a mano per esaltarne la consistenza e il gusto naturale. Datterini rossi maturi, dolci e succosi, caramellati in forno per intensificare il loro profumo e aggiungere una nota leggermente acidula e avvolgente. Il tutto è completato da aromi freschi e ben bilanciati: timo profumato, aglio delicatamente rosolato, prezzemolo fresco tritato fine e un accenno di peperoncino che dona vivacità al piatto. A legare ogni elemento, un generoso filo di olio extravergine di oliva toscano, che unisce sapori e profumi in modo armonico, valorizzando ogni singolo ingrediente senza coprirne l'identità.

SPAGHETTONE CON COZZE, CALAMARI E DATTERINI INFORNATI

Ingredienti per 4 persone:

- **320 g** di spaghettoni
- **500 g** di cozze fresche
- **150 g** di calamari
- **150 g** di datterini rossi
- **2 rametti** di timo fresco
- **40 g** di prezzemolo

- **2 spicchi** d'aglio
- **Peperoncino** q.b.
- **1 rametto** di aneto
- **80 ml** di olio extravergine di oliva
- **Sale e zucchero** q.b.

Procedimento

Per i Datterini infornati

Preriscaldare il forno a 200°C. Lavare e tagliare a metà i datterini. Disporli su una teglia oliata con la parte dei semi rivolta verso l'alto. Condire con un pizzico di sale, una spolverata di zucchero e le foglioline di timo. Infornare per circa 20 minuti, finché i datterini non risultano caramellati.

Per le Cozze

Pulire accuratamente le cozze eliminando il bisso e sciacquarle sotto acqua corrente. In una casseruola, scaldare un filo d'olio con uno spicchio d'aglio e gambi di prezzemolo. Aggiungere le cozze, coprire con un coperchio e lasciar aprire a fuoco vivo per circa 4 minuti. Sgusciare le cozze e filtrare la loro acqua di cottura, che verrà utilizzata per la mantecatura.

Per i Calamari

Pulire i calamari rimuovendo interiora, becco e pelle esterna. Tagliarli a metà e incidere delicatamente una griglia sulla parte interna. Tagliare a julienne le ali e sciacquare bene il tutto in acqua fredda.

Composizione del piatto

In una pentola capiente, portare a bollore 5 litri d'acqua salata e cuocere gli spaghetti per 2 minuti in meno rispetto al tempo indicato. Nel frattempo, tritare finemente aglio, prezzemolo e peperoncino.

In una casseruola, scaldare un filo d'olio e saltare i calamari per un minuto. Aggiungere il trito aromatico e i datterini infornati. Scolare gli spaghetti e trasferirli nella casseruola. Completare la cottura mantecando con le cozze e la loro acqua filtrata.

Impiattamento

Arrotolare gli spaghetti in un nido e disporli in un piatto fondo. Completare con il condimento di mare e decorare con foglie fresche di aneto.

Un piatto raffinato e semplice al tempo stesso, che racconta la bellezza del mare e l'eleganza della cucina dello Chef Fabrizio Renna. La proposta è disponibile nel menu estivo del ristorante "**Arno**" dell'FH55 Grand Hotel Mediterraneo. Un'occasione perfetta per scoprire una cucina autentica in una location suggestiva, affacciata sull'Arno, a pochi passi dal cuore di Firenze.

