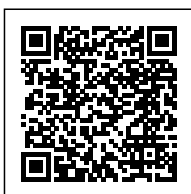


LA ZUCCA PROTAGONISTA DELLA TAVOLA DI HALLOWEEN

Pubblicato il 28 Ottobre 2025 di Alessandra Giardino



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



Lo chef Fabrizio Renna regala la sua esclusiva ricetta: "Carpaccio di Zucca Violina su Brisée e Stracchino Montato"

Per celebrare la notte più magica e suggestiva dell'anno, lo chef Fabrizio Renna dell'**FH55 Grand Hotel Mediterraneo** firma una creazione raffinata e sorprendente, capace di trasformare l'icona autunnale per eccellenza – la zucca – in un piatto d'alta cucina, elegante e irresistibile. Nasce così il "Carpaccio di Zucca Violina su Brisée e Stracchino Montato", una sinfonia di sapori e profumi autunnali, dove contrasti e armonie si fondono in un'esperienza sensoriale avvolgente che conquista il palato fin dal primo assaggio.

Una **brisè dorata e friabile**, fragrante al morso e dal profumo di burro appena sfornato, accoglie un **vellutato stracchino montato con panna**, soffice come una nuvola e impreziosito dai **sentori freschi e aromatici di erba cipollina e timo**. Sopra, come un velo autunnale, si adagiano **sottili petali di zucca violina marinata** in una **delicata emulsione di olio extravergine d'oliva, soia, miso e aceto**, che sprigiona un irresistibile equilibrio tra **dolcezza vellutata e note sapide e umami**.

Il risultato è un'**armonia di consistenze e profumi** che cattura i sensi e racconta, in ogni boccone, la **raffinata semplicità dell'autunno toscano reinterpretata con eleganza contemporanea**. Un piatto che è un vero **omaggio ai colori e ai sapori dell'autunno toscano**, pensato per stupire ospiti e gourmand con un tocco di leggerezza e creatività.

CARPACCIO DI ZUCCA VIOLINA SU BRISÉE E STRACCHINO MONTATO

Ingredienti per 4 persone:

- Farina debole per frolla: 250 g
- Burro: 125 g
- Tuorlo: 18 g
- Acqua fredda: 50 g
- Zucca violina: ¼

- Stracchino: 200 g
- Panna: 50 g
- Salsa di soia: 2 cucchiari
- Aceto: 2 cucchiari
- Miso: 1 cucchiaino da caffè
- Olio extravergine d'oliva: 50 ml
- Erba cipollina, timo, aneto: a piacere

Procedimento

Pulire la zucca, tagliarla sottilissima con una mandolina. Preparare un'emulsione con olio, soia, miso, aceto e le erbe tritate. Marinare la zucca per circa 3 ore, coperta con pellicola a contatto.

Lavorare lo stracchino in planetaria con la panna fino a ottenere una crema soffice e areata. Trasferire in una sac à poche.

In planetaria, unire il burro a cubetti con la farina fino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungere tuorlo e acqua, far riposare in frigo per un'ora. Stendere l'impasto a 5 mm e ricavare dischi di circa 12 cm. Spennellare con uovo, salare e cuocere a 175°C per 20 minuti.

Su ogni disco di brisée disporre uno strato di stracchino montato, profumare con erba cipollina, adagiare la zucca marinata e decorare con timo e aneto fresco.

Un **piatto d'autore** che incarna la magia incantata dell'autunno fiorentino, esaltando i colori e i profumi della stagione, e che riflette **l'estro originale di uno chef appassionato**, capace di sorprendere e affascinare anche nelle notti più misteriose e suggestive dell'anno.

