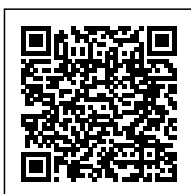


OMBRINA, CIME DI RAPA E PATATE DEL VITERBESE

Pubblicato il 8 Febbraio 2026 di Alessandra Giardino



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)



Un incontro di eleganza, territorio e romanticismo per la ricetta di San Valentino dello Chef Giuseppe Mulargia

Per celebrare San Valentino all'insegna del gusto, dell'emozione e della condivisione, il Ristorante Le Spighedell'**FH55 Grand Hotel Palatino** di Roma propone una ricetta che parla il linguaggio dell'amore attraverso ingredienti autentici, stagionali e sapori perfettamente armonizzati. A firmarla è lo chef Giuseppe Mulargia, che per l'occasione ha ideato un piatto raffinato e contemporaneo, capace di unire mare e terra in un equilibrio elegante e avvolgente: **Ombrina, cime di rapa e patate del Viterbese**.

Un piatto che conquista fin dal primo sguardo e **seduce al primo assaggio**. L'**ombrina**, pesce dalle carni bianche, delicate e vellutate, viene cotta con rispetto per esaltarne la naturale dolcezza e la consistenza succosa. Le **cime di rapa**, appena sbollentate e poi saltate con un filo d'**olio** e **aglio**, regalano una nota vegetale intensa e leggermente amarognola, creando un contrasto elegante e avvolgente. A completare il piatto, una **crema di patate del Viterbese**, morbida e profumata, che con la sua rotondità abbraccia tutti gli elementi, donando equilibrio e profondità al boccone.

Un'interpretazione gastronomica che unisce mare e terra, semplicità e tecnica, **trasformando ingredienti della tradizione in un'esperienza sensoriale** pensata per una cena romantica, intima e memorabile. Una proposta ideale per chi desidera festeggiare San Valentino con stile, lasciandosi guidare dall'eleganza della cucina dello chef Giuseppe Mulargia.

OMBRINA, CIME DI RAPA E PATATE DEL VITERBESE

Ingredienti per 2 persone

- Ombrina: 250 g (2 filetti)
- Cime di rapa pulite: 200 g
- Patate del Viterbese: 300 g
- Burro: q.b.

- Olio extravergine d'oliva: q.b.
- Sale: q.b.
- Aglio: 1 spicchio

Procedimento

Per iniziare, dedicarsi ai filetti di ombrina: eliminare con attenzione eventuali squame residue e le ultime spine, quindi coprirli e tenerli da parte per evitare che si asciughino.

Nel frattempo, portare a bollore una pentola con abbondante acqua salata e lessare le cime di rapa per pochi minuti, il tempo necessario a mantenerle croccanti e di un verde brillante. Scolarle e trasferirle immediatamente in una ciotola con acqua e ghiaccio, così da fissarne il colore e preservarne la consistenza.

Occuparsi ora delle patate: lessarle in acqua bollente fino a quando risultano morbide, quindi scolarle e lasciarle raffreddare completamente. Una volta fredde, pelarle e tagliarle a piccoli dadini. In un padellino far sciogliere una noce di burro con uno spicchio d'aglio schiacciato, aggiungere le patate e farle rosolare delicatamente, regolando di sale. Eliminare l'aglio e frullare il tutto con un mixer fino a ottenere una crema liscia, vellutata e piuttosto densa. Trasferire la crema in uno squeezer e lasciarla raffreddare.

Per la cottura dell'ombrina, scaldare un filo di olio extravergine d'oliva in una padella antiaderente e adagiare i filetti con la pelle rivolta verso il basso. Lasciarli rosolare dolcemente per un paio di minuti, quindi girarli con delicatezza e completare la cottura sull'altro lato, mantenendo il pesce morbido e succoso.

In un'ultima padella, scaldare un filo d'olio con uno spicchio d'aglio e saltare rapidamente le cime di rapa, aggiustando di sale.

Per l'impiattamento, disporre le cime di rapa al centro del piatto, adagiare sopra il filetto di ombrina e completare con la crema di patate, distribuendola con lo squeezer per creare punti o decorazioni eleganti che diano movimento e armonia al piatto.

Consigli dello Chef

È possibile ultimare la cottura dell'ombrina in forno per pochi minuti: attenzione a non prolungarla troppo, per evitare che il pesce si asciughi.

In alternativa, si possono frullare le cime di rapa con un filo d'olio per ottenere una crema da utilizzare come salsa di accompagnamento, ideale per un impiattamento ancora più scenografico.

Una ricetta che rappresenta un invito a celebrare San Valentino con un gesto d'amore che passa dalla cucina: può essere preparata a casa, per sorprendere il proprio partner con un piatto raffinato e ricco di significato, oppure gustata direttamente al **Ristorante Le Spighe** dell'**FH55 Grand Hotel Palatino**, dove la creatività dello chef **Giuseppe Mulargia** si trasforma in un'esperienza gastronomica completa, da vivere in un'atmosfera intima ed elegante nel cuore di Roma.

