

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI MANZO, FAVE DI CACAO E ALLORO

Pubblicato il 16 Aprile 2025 di Alessandra Giardino



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



La proposta pasquale dello Chef Antonello Sardi del Ristorante Serrae Villa Fiesole, 1 Stella Michelin

*Per celebrare la Pasqua, l'Executive Chef Antonello Sardi, anima creativa del Ristorante **Serrae Villa Fiesole**, 1 stella Michelin, all'interno dell'elegante boutique hotel **FH55 Hotel Villa Fiesole**, firma un primo piatto che è un autentico omaggio alla cucina toscana, riletta con uno sguardo contemporaneo e audace: Tagliatelle al ragù di manzo, fave di cacao e alloro. Un'opera gastronomica che intreccia memoria e innovazione, dove la pasta fresca fatta a mano abbraccia un ragù ricco e profondo, esaltato da note inaspettate di cacao amaro e dal profumo sottile dell'alloro. Una creazione che va oltre il semplice gusto: racconta una storia di territorio, di stagioni, di tecnica e passione, trasformando la tradizione pasquale in un'esperienza sensoriale intensa e memorabile.*

Un piatto che racconta il territorio con sensibilità e innovazione, capace di sorprendere e conquistare con la sua raffinata semplicità. La **ricchezza del ragù di manzo**, ottenuto da tagli selezionati e cotto lentamente per esaltarne sapore e morbidezza, incontra la **profondità aromatica delle fave di cacao**, che regalano al piatto un intrigante retrogusto tostato e amarognolo, dal fascino quasi ancestrale.

A completare il tutto, una **polvere finissima di alloro**, ottenuta da foglie essiccate lentamente e ridotte in essenza pura: una carezza balsamica, che avvolge ogni boccone con eleganza e persistenza.

Il contrasto tra la pasta fresca, ruvida e corposa, e il sugo avvolgente crea un'armonia perfetta, arricchita dalla **mantecatura con Parmigiano Reggiano**, che dona profondità e rotondità al palato. Il tocco finale è la **scorza di limone**, che porta freschezza e vivacità, esaltando ogni singola sfumatura di questo piatto pensato per lasciare il segno.

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI MANZO, FAVE DI CACAO E ALLORO

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta:

- 250 g di farina "00"
- 250 g di semola di grano duro
- 150 g di tuorli d'uovo
- 10 g di olio extravergine di oliva
- Sale q.b.

Per il ragù di manzo:

- 220 g di carne di manzo (Rosetta), tagliata a cubetti
- 4 scalogni tritati finemente
- 45 g di burro
- Sale q.b.

Finitura e aromi:

- 1 cucchiaio di gruè di cacao (fave di cacao frantumate)
- 6 foglie di alloro
- 15 g di Parmigiano Reggiano
- Scorza di limone (a piacere)
- Olio extravergine di oliva

Procedimento

Preparazione della pasta fresca

Unire farina, semola, tuorli, olio e un pizzico di sale. Impastare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Far riposare l'impasto in frigorifero per almeno due ore, quindi stenderlo e tagliarlo in tagliatelle larghe circa 1 cm. Formare nidi di pasta infarinati, coprire con un canovaccio.

Preparazione del ragù

Far appassire gli scalogni tritati in una casseruola con un filo d'olio. Aggiungere la carne salata e rosolare fino a far evaporare tutta l'acqua. Trasferire la carne su una placca con il burro e un po' d'acqua; cuocere in forno a 180°C per 12 minuti, mescolare e proseguire la cottura per altri 12 minuti.

Preparazione della polvere di alloro

Essiccare le foglie di alloro a 55°C per una notte. Tritare finemente e setacciare per ottenere una polvere sottile.

Composizione del piatto

Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata. Scolarle al dente e saltarle in padella con il ragù e un mestolo di acqua di cottura. Mantecare con Parmigiano Reggiano, scorza di limone e un filo di olio extravergine.

Impiattare formando un nido di tagliatelle. Completare con fave di cacao e una spolverata di polvere di alloro.

Questa creazione esprime appieno l'identità del **Ristorante Serrae Villa Fiesole**: una cucina d'autore, che rispetta la tradizione ma la rinnova con eleganza. Perfetta per celebrare la Pasqua in un luogo dove il gusto incontra la bellezza mozzafiato delle colline fiorentine o prepararla a casa per sorprendere i propri ospiti.

