

UN PIATTO SPECIALE DEDICATO A DINO INNOCENTI: "LAMPREDOTTO 70" DELLO CHEF FABRIZIO RENNA

Publicato il 21 Marzo 2025 di Alessandra Giardino



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



L'omaggio al fondatore del Gruppo FH55 Hotels, sapori autentici per un anniversario straordinario

In occasione del 70° anniversario dalla fondazione del Gruppo **FH55 Hotels**, il rinomato chef Fabrizio Renna dell'**FH55 Grand Hotel Mediterraneo** di Firenze presenta un piatto esclusivo che rende omaggio alla tradizione toscana e alla figura del fondatore Dino Innocenti: Lampredotto 70, Crocchette di Lampredotto con Maionese all'Aglione, Salsa Verde e Piccoli Germogli. Questa creazione rappresenta un perfetto connubio tra il rispetto per la cucina popolare fiorentina e l'estro creativo dello chef Renna, che ha saputo reinterpretare con eleganza e originalità un piatto iconico caro a Dino Innocenti. Un omaggio autentico che celebra i sapori di un tempo rivisitati con tecnica e raffinatezza contemporanea.

Questo piatto d'autore, ideato in esclusiva per celebrare il 70° anniversario, **racchiude in sé l'amore di Dino Innocenti per i sapori autentici della tradizione** e la creatività culinaria dello Chef Fabrizio Renna. **Il lampredotto, piatto simbolo della cucina popolare fiorentina**, viene qui reinterpretato con maestria e raffinatezza.

Realizzate con un impasto di *lampredotto cotto* finemente tritato, *patate schiacciate*, *pecorino*, *mollica di pane toscano* ammollato nel brodo del lampredotto, *prezzemolo*, *buccia di limone*, *uova* e *spezie*, queste crocchette vengono poi impanate in un mix croccante di *pangrattato*, *panko* e *parmigiano*. Dopo un accurato riposo in frigorifero, vengono fritte in olio di arachidi per ottenere una doratura perfetta. **Il piatto viene servito con due salse speciali**: una **Salsa Verde** preparata con prezzemolo, capperi, alici, mollica di pane e olio extravergine d'oliva, e una **Maionese all'Aglione** dalla consistenza vellutata e dal sapore intenso.

Il Gruppo FH55 Hotels è stato fondato nel 1955 da Dino Innocenti, uomo di straordinaria visione e passione per l'ospitalità. Da sempre attento ai valori della tradizione e dell'innovazione, Innocenti ha posto le basi per una realtà alberghiera capace di evolversi e prosperare nei decenni. Questo piatto vuole essere un tributo simbolico alla sua figura, al suo amore per i piatti tipici della tradizione toscana e alla sua dedizione al gruppo che oggi continua a prosperare nel suo nome.

Il piatto dello chef **Fabrizio Renna** sarà disponibile in esclusiva nel menù del **Ristorante Arno** dell'**FH55 Grand Hotel Mediterraneo** per tutto il corso del 2025.

LAMPREDOTTO 70: CROCCHETTE DI LAMPREDOTTO CON MAIONESE ALL'AGLIONE, SALSA

VERDE E PICCOLI GERMOGLI

Ingredienti per 16 crocchette:

- **Lampredotto cotto:** 400 g
- **Patate schiacciate:** 250 g
- **Uovo medio:** 1
- **Mollica di pane toscano:** 150 g (ammollata nel brodo di cottura del lampredotto)
- **Pecorino:** 50 g
- **Prezzemolo tritato:** 30 g
- **Buccia di limone grattugiata:** a piacimento
- **Sale e pepe:** q.b.

Panatura e frittura:

- **Pangrattato:** 100 g
- **Panko:** 100 g
- **Uova medie:** 2
- **Farina 0:** 50 g
- **Parmigiano:** 50 g
- **Olio di arachidi:** 500 ml

Preparazione delle crocchette:

Ammollare il pane nel brodo di cottura del lampredotto, strizzarlo e sbriciolarlo.

Tritare finemente il lampredotto cotto e amalgamarlo con patate schiacciate, pecorino, pane, prezzemolo, buccia di limone, uovo, sale e pepe.

Formare delle sfere del diametro di circa 4 cm e farle riposare in frigorifero per circa un'ora.

Sbattere le uova con il parmigiano. A parte, unire pangrattato e panko.

Infarinare delicatamente le crocchette, passarle nell'uovo e poi nel mix di pangrattato. Ripetere l'operazione per maggiore croccantezza.

Friggere in olio di arachidi a 150°C fino a doratura.

Le Salse di Accompagnamento:

Salsa Verde:

- Prezzemolo: 100 g
- Capperi sott'aceto: 30 g
- Uovo sodo (solo albume): 1
- Mollica di pane toscano: 40 g
- Alici dissalate: 2 filetti
- Olio EVO: 30 g
- Sale e pepe: q.b.

Procedimento: Frullare tutti gli ingredienti fino a ottenere una crema densa e farla riposare in frigo.

Maionese all'Aglio:

- Tuorlo d'uovo: 36 g
- Olio di semi di girasole: 125 g
- Aglio (spicchio senz'anima): 1
- Aceto di vino rosso: 10 ml
- Sale e pepe: q.b.

Procedimento: Tritare finemente l'aglio, aggiungerlo al tuorlo e montare con l'olio versato lentamente. Aggiungere aceto, sale e pepe.

Presentazione:

Disporre dei germogli d'aglio su un piatto, adagiarvi sopra le crocchette calde, salare e servire con l'accompagnamento delle due salse.

