

# IL SAPORE AUTENTICO DELL'ESTATE

*Publicato il 28 Giugno 2026 di Alessandra Giardino*



Categoria: [NOTIZIE IN RISALTO](#)



## Peperoni arrostiti, insalatine croccanti e maionese all'aglio nella ricetta stellata di Antonello Sardi

L'estate secondo lo chef Antonello Sardi è un equilibrio perfetto tra freschezza, leggerezza e intensità di sapori. Dal Ristorante [Serrae Villa Fiesole](#), una stella Michelin dell'[FH55 Hotel Villa Fiesole](#), arriva una ricetta che trasforma uno degli ortaggi simbolo della bella stagione in un piatto sorprendente: Crème Brûlée di Peperoni, insalata di stagione, peperoni marinati e maionese all'aglio.

Un piatto che gioca sulle consistenze e sulle temperature, dove la dolcezza naturale del **peperone arrostito** incontra la nota croccante dell'**insalatina fresca** e la piacevole acidità dei **peperoni marinati**. La superficie caramellata della **crème brûlée** regala un irresistibile contrasto con il cuore morbido e vellutato della preparazione, mentre la **maionese all'aglio** aggiunge carattere e profondità aromatica. A completare il tutto, una delicata **vinaigrette** che esalta ogni ingrediente senza sovrastarlo.

**Una ricetta raffinata ma accessibile**, capace di portare sulla tavola di casa tutta la filosofia gastronomica dello chef: valorizzare materie prime semplici attraverso **tecnica, equilibrio e rispetto della stagionalità**.

### CRÈME BRÛLÉE DI PEPERONI, INSALATA DI STAGIONE, PEPERONI MARINATI E MAIONESE ALL'AGLIO

#### Ingredienti per 4 persone

##### Per la Crème Brûlée

- 100 g di crema di peperone
- 130 g di panna fresca
- 1/2 tuorlo
- 10 g di yogurt

- 1 foglio di colla di pesce
- Zest di limone

### **Per la crema di peperone**

- 2 peperoni
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.

### **Per la marinatura**

- 89 g di aceto di mele
- 90 g di aceto tradizionale
- 30 g di sale
- 160 g di zucchero
- 180 g di acqua

### **Per la brunoise di peperoni marinati**

- 1/2 peperone

### **Per l'insalatina di stagione**

- 2 o 3 varietà di insalata
- Foglie di rucola
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.

### **Per la maionese all'aglio**

- 30 g di tuorlo
- 160 g di olio di semi
- 1/2 spicchio d'aglio tritato finissimo e privato dell'anima
- 1 cucchiaio di olio EVO
- Sale q.b.
- Succo di limone q.b.

### **Preparazione:**

#### **Crema di peperone**

Cuocere in forno due peperoni interi, conditi con olio e sale, per circa 20 minuti con ventilazione. Quando la buccia risulterà ben abbrustolita, trasferire i peperoni in un sacchetto di plastica chiuso e lasciarli raffreddare. Questo passaggio faciliterà la rimozione della pelle. Eliminare quindi pelle e semi, frullare la polpa, setacciarla e tenere da parte la crema ottenuta.

#### **Crème Brûlée**

Mettere in ammollo la colla di pesce. In una brocca unire la crema di peperone, il tuorlo, la panna

fresca, lo zest di limone e la colla di pesce ben strizzata. Frullare il tutto con un mixer a immersione fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Versare negli stampi di terracotta e cuocere in forno a bagnomaria a 120°C per circa 20 minuti. Sforzare, lasciare raffreddare completamente e conservare.

## **Marinatura**

Portare a ebollizione l'aceto di mele, l'aceto tradizionale, il sale, lo zucchero e l'acqua. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

## **Brunoise di peperoni marinati**

Tagliare mezzo peperone a cubetti regolari di circa 3 mm per lato. Scaldare la marinatura, spegnere il fuoco e immergervi i cubetti di peperone. Lasciare raffreddare completamente. Prima dell'utilizzo, scolare i peperoni e adagiarli su carta assorbente.

## **Insalatina di stagione**

Tagliare le insalate e la rucola a listarelle sottili. Immergerle in acqua e ghiaccio per renderle particolarmente croccanti. Al momento del servizio, asciugarle accuratamente e condirle con olio extravergine d'oliva e sale.

## **Maionese all'aglio**

Mettere il tuorlo in una ciotola con sale e succo di limone. Iniziare a montare con una frusta, aggiungere l'aglio tritato e incorporare gradualmente l'olio di semi a filo, senza smettere di mescolare. Una volta raggiunta la consistenza desiderata, aggiungere l'olio EVO. Assaggiare, correggere di sale e limone se necessario e lasciare riposare in frigorifero.

## **Finitura:**

Cospargere la superficie della crème brûlée con zucchero di canna e caramellare utilizzando un cannello da cucina. Con l'aiuto di un cucchiaino, estrarre delicatamente la preparazione dalla cocotte e adagiarla al centro del piatto.

Distribuire attorno alcune quenelle o punte di maionese all'aglio. Adagiare sopra l'insalatina croccante e completare con i peperoni marinati. Condire infine con una leggera vinaigrette per donare freschezza e armonia al piatto.

Una preparazione che esprime la **visione gastronomica di Antonello Sardi**, dove stagionalità, tecnica e valorizzazione delle materie prime si fondono in equilibrio. Per chi desidera scoprire l'esperienza nella sua forma più autentica, la cucina dello chef e la sua proposta stellata sono disponibili al **Ristorante Serrae Villa Fiesole**, immerso nello scenario unico delle colline fiesolane.

