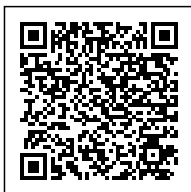


# LA RICETTA DELLO CHEF ANTONELLO SARDI PER UN NATALE STELLATO

*Publicato il 18 Dicembre 2025 di Alessandra Giardino*



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)



## Profumi avvolgenti e sapori raffinati in un equilibrio perfetto di mare e terra

Un piatto che profuma di mare, di terra e di festa. Per il Natale, lo chef Antonello Sardi, anima creativa del Ristorante **Serrae Villa Fiesole**, 1 stella Michelin, all'interno dell'**FH55 Hotel Villa Fiesole**, firma una ricetta che è un vero manifesto della sua cucina: "Spaghetti Gentile di Gragnano con calamaretti spillo, alghe, fagioli cannellini e broccoli marinati", espressione di tecnica raffinata, materia prima eccellente e di un equilibrio di sapori capace di sorprendere al primo boccone.

Una creazione che nasce dall'incontro tra la dolcezza dei **calamaretti**, la sapidità marina delle **alghe**, la cremosità avvolgente dei **fagioli cannellini** e la freschezza acidula dei **broccoli marinati**, il tutto esaltato dalla straordinaria tenuta di cottura degli **Spaghetti Gentile di Gragnano**. Il piatto si completa con il profumo intenso del **Parmigiano Reggiano 24 mesi**, l'energia dell'olio extravergine d'oliva e una lieve nota di **peperoncino fresco**.

Gli **Spaghetti Gentile** diventano il filo conduttore di un racconto gastronomico che gioca sui **contrast**: mare e terra, croccante e vellutato, intensità e delicatezza. Ogni boccone è un equilibrio perfetto tra sapori decisi e freschezza vivace, con un finale avvolgente e leggermente piccante.

**Una proposta natalizia che racconta il territorio con sguardo contemporaneo**, pensata per stupire senza rinunciare all'emozione del comfort food delle grandi occasioni.

### SPAGHETTI GENTILE DI GRAGNANO CON CALAMARETTI SPILLO, ALGHE, FAGIOLI CANNELLINI E BROCCOLI MARINATI

#### Ingredienti per 4 persone

- 500 g di **Spaghetti Gentile di Gragnano**
- 300 g di **calamaretti spillo**
- 100 g di **lattuga di mare**
- 200 g di **fagioli cannellini**

- 2 **broccoli**

### **Per la marinatura dei broccoli**

- 80 g aceto di mele
- 160 g aceto di vino bianco
- 45 g sale
- 240 g zucchero
- 240 g acqua

**Parmigiano Reggiano 24 mesi** (circa 80 g grattugiato)

**Olio extravergine d'oliva**

**Peperoncino fresco** (q.b.)

1 spicchio di **aglio**

Vino bianco

### **Procedimento**

Pulire i calamaretti eliminando la pelle e tagliarli in due o tre parti, a seconda della dimensione. Mettere da parte.

Arrostire la lattuga di mare in forno, poi lasciarla essiccare sopra il forno o in un essiccatore per una notte. Tritarla finemente fino a ottenere una polvere.

Cuocere i fagioli in abbondante acqua salata con salvia, aglio e rosmarino, fino a renderli molto

morbidi.

Metà dei fagioli: scolarli, essicarli per una notte, poi friggerli brevemente in olio di semi. Una volta raffreddati, ridurli in polvere fine con un mortaio.

L'altra metà: frullarli con un minipimer fino a ottenere una crema leggera.

Tagliare le punte dei broccoli in piccoli ciuffi. Portare a ebollizione tutti gli ingredienti della marinatura, spegnere e immergere i broccoli. Lasciare in infusione per circa un'ora mentre la marinatura si raffredda.

Tritare finemente l'aglio e il peperoncino fresco, regolando la quantità in base al gusto personale.

Cuocere gli spaghetti in acqua salata e scolarli circa **3 minuti prima** del tempo indicato.

In una padella, scaldare l'olio EVO e rosolare aglio e peperoncino. Aggiungere i calamaretti, salare e sfumare con vino bianco.

Una volta evaporato l'alcool, unire un cucchiaino di crema di fagioli, due pizzichi di polvere di alghe e un mestolo di acqua calda non salata. Spegnere il fuoco.

Versare gli spaghetti in padella e saltarli. Mantecare con Parmigiano Reggiano e olio EVO, aggiustando di sale se necessario.

Un piatto elegante, intenso e sorprendente, **pensato per le tavole delle feste e capace di raccontare il territorio** con uno sguardo contemporaneo e stellato, da preparare comodamente a casa o da assaporare direttamente al ristorante.

