

UNA PASQUA RAFFINATA CON LA RICETTA DI ANTONELLO SARDI

Publicato il 29 Marzo 2026 di Alessandra Giardino



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA MANO](#)



Risotto Carnaroli cotto nel latte di capra, asparagi, agrumi e scampi nostrali: eleganza, territorio e creatività nel piatto simbolo della primavera

In occasione della Pasqua, lo chef Antonello Sardi, alla guida del ristorante [Serrae Villa Fiesole](#) (1 stella Michelin) all'interno dell'[FH55 Hotel Villa Fiesole](#), firma e condivide una ricetta speciale pensata come un vero e proprio regalo: "Risotto Carnaroli cotto nel latte di capra, asparagi, agrumi e scampi nostrali", un piatto d'autore da preparare anche a casa oppure da gustare nella sua versione originale direttamente al ristorante.

Per celebrare la Pasqua, lo chef Antonello Sardi propone una ricetta che **trasforma la tradizione in un'esperienza culinaria raffinata**, dove ingredienti selezionati e tecniche d'autore si incontrano per creare un piatto elegante e sorprendente.

Lo chef firma un piatto che è un vero racconto sensoriale. Il **riso Carnaroli**, lavorato con maestria, si veste di una cremosità avvolgente grazie **al latte di capra**, regalando una texture vellutata e delicatamente aromatica. Gli **asparagi**, simbolo della primavera, donano freschezza vegetale e una nota verde elegante, mentre gli **scampi nostrali**, dolci e iodati, aggiungono profondità e carattere. Il tutto è esaltato da una sinfonia agrumata: **limone** e **arancia** sprigionano profumi intensi e raffinati, capaci di accendere ogni boccone e rendere il piatto vibrante e armonioso. **Una creazione che unisce tecnica, equilibrio e pura emozione.**

Una ricetta pensata per essere replicata a casa, ma anche un invito a scoprire l'interpretazione dello chef nella sua massima espressione, **servita con tutta la cura e la precisione di una cucina stellata.**

RISOTTO CARNAROLI COTTO NEL LATTE DI CAPRA, ASPARAGI, AGRUMI E SCAMPI NOSTRALI

Ingredienti per 4 persone

- 200 g riso Carnaroli
- ½ litro latte di capra
- ½ litro brodo vegetale

- 2 mazzi di asparagi
- 1 carota
- 3 coste di sedano
- 1 cipolla dorata
- 1 limone
- 1 arancia
- 12 scampi medi
- 60 g Parmigiano Reggiano grattugiato fine
- 60 g burro dolce di alta qualità
- 150 g Marsala

Procedimento

Per il brodo vegetale

Tagliare a cubetti piccoli carota, cipolla e sedano. Rosolare delicatamente per pochi minuti, coprire con abbondante acqua e lasciar sobbollire per circa un'ora. Filtrare e tenere da parte.

Per la crema di asparagi

Pelare i gambi degli asparagi e tagliarli a rondelle sottili, lasciando da parte le punte. Rosolare i gambi con poco olio evo, coprire con acqua e cuocere fino a renderli morbidi. Frullare fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

Sbollentare le punte in acqua leggermente salata, raffreddarle in acqua e ghiaccio e asciugarle.

Per gli scampi e la bisque

Separare le teste dagli scampi e sgusciare le code. Tagliare queste ultime a cubetti e condire con olio evo e sale. Con le teste preparare la bisque: rosolarle con poco olio, sfumare con Marsala, coprire con acqua e cuocere per circa 1 ora e mezza. Frullare, filtrare e ridurre fino a ottenere una consistenza densa e intensa.

Per il risotto

Tostare il riso con burro e un pizzico di sale. Sfumare con brodo vegetale e proseguire la cottura alternando latte di capra e brodo. Negli ultimi minuti aggiungere la bisque di scampi. Cuocere per circa 11-12 minuti, quindi mantecare con Parmigiano, burro e crema di asparagi. Completare con succo e scorza di limone. Il risultato dovrà essere cremoso, perfettamente "all'onda".

Impiattamento

Versare il risotto in una fondina, livellarlo delicatamente e disporre sopra gli scampi a crudo in modo circolare. Aggiungere le punte di asparagi condite e completare con una grattata di arancia.

Un invito a vivere la Pasqua all'insegna del gusto, condividendo momenti speciali con familiari e amici, seguendo passo passo **i consigli dello chef** per replicare a casa una vera esperienza gourmet, oppure lasciandosi coccolare dalla sua mano esperta per scoprire la magia di **un'esperienza gastronomica unica**, tra sapori raffinati e profumi di primavera.

