

## COMUNICATO STAMPA

### **IL SAPORE DELL'ESTATE:** **TONNARELLI FRESCHI CON PESTO DI BASILICO GENOVESE**

Un'estate di colori, sapori e tradizioni con la ricetta dello chef Giuseppe Mulargia che racconta una storia di passione e autenticità



*Con l'arrivo dell'estate, le giornate si riempiono di colori vibranti, sapori freschi e la promessa di momenti indimenticabili. L'FH55 Grand Hotel Palatino di Roma celebra questa stagione di gioia e convivialità offrendo un omaggio alla tradizione culinaria italiana tramite la creatività dello chef Giuseppe Mulargia del Ristorante Le Spighe: i Tonnarelli al Pesto di Basilico Genovese.*

In un connubio di **tradizione e innovazione**, lo chef **Giuseppe Mulargia** condivide la ricetta perfetta per rendere i pranzi estivi un'esperienza indimenticabile. I **tonnarelli**, realizzati con ingredienti di prima qualità come semola di grano duro e tuorli freschi, **si sposano armoniosamente con il pesto di basilico fresco, olio extravergine di oliva, parmigiano reggiano e pecorino.**

Questo piatto evoca i profumi e i sapori dell'estate italiana, è una ricetta gustosa e **un inno alla freschezza e alla semplicità**, perfetto per godere dei momenti di relax estivi in coppia, con amici o in famiglia.

La preparazione è semplice e divertente: dalla creazione dell'impasto per i tonnarelli alla realizzazione del pesto fresco utilizzando **basilico appena raccolto, pinoli, aglio e formaggi pregiati**. Il tutto viene poi completato con l'aggiunta di **fagiolini e patate lesse**, per un tocco di croccantezza e dolcezza.

Lo chef Giuseppe Mulargia invita tutti gli amanti della buona cucina e della bella stagione a sperimentare questa prelibatezza culinaria, che promette di trasportare i palati in un viaggio di gusto attraverso i colori e i profumi dell'estate italiana.

### **TONNARELLI AL PESTO DI BASILICO GENOVESE**

**Ingredienti per 2 persone**

**Per la pasta**

50 gr Semola di grano duro rimacinato  
100 gr. Farina 00 Grano Tenero  
105 gr. tuorlo  
Sale q.b.

#### **Per il pesto**

40 gr basilico fresco (foglie piccole)  
50 gr Olio EVO  
30 gr Parmigiano Reggiano 24 mesi+  
20 gr Pecorino  
15 gr Pinoli  
1 Spicchio d'aglio  
Sale fino q.b.  
20 gr Fagiolini lessi  
10 gr Patate lesse a cubetti

#### **Procedimento:**

Preparare la planetaria, utilizzando il gancio come punta. Una volta pronta, aggiungere le farine e, poco alla volta, il tuorlo d'uovo.

Far riposare l'impasto in frigorifero per un'ora, dopodiché riprendere la pasta e stenderla aiutandosi con una sfogliatrice elettrica, ottenendo un rettangolo omogeneo spesso 2 o 3 millimetri.

Piegare l'impasto su sé stesso e usare un coltello per tagliare delle striscioline spesse un paio di millimetri.

In un mixer mettere basilico, parmigiano, pecorino, 10gr dei pinoli, l'aglio, il sale e cominciare a frullare aggiungendo l'olio poco alla volta, facendo attenzione a non prolungare troppo l'azione del mixer.

Mettere sul fuoco l'acqua, raggiunto il bollore, salarla e calare la pasta.

Saranno sufficienti pochi minuti, scolarla e condirla con il pesto, aggiungere poi i fagiolini e le patate lesse e guarnire il piatto con i pinoli rimanenti.

#### **Consigli:**

Non spadellare sul fuoco il pesto. È sufficiente amalgamarlo alla pasta appena scolata, aggiungendo al massimo dell'acqua di cottura. Come da tradizione, potete usare il mortaio al posto del mixer!

#### **Grand Hotel Palatino**

È un albergo **4 stelle**, situato nel quartiere **Monti**, a ridosso dell'ampia zona archeologica che include **Colosseo, Fori imperiali, Palatino, Circo Massimo, Celio e Terme di Caracalla**.

Dispone di diverse tipologie di **camere** che includono **camere con vista sul Quirinale o sul Vittoriano, Junior Suite con terrazza privata nel Top Floor** da dove godere di una splendida vista della città:

Il Grand Hotel Palatino è completo di **Centro Congressi, il Globo**, con 5 sale, di cui una plenaria di 295 mq, ideale per esposizioni, show room e meeting.

L'Hotel offre anche una palestra con attrezzi **Technogym** e **personal trainer**, un bar e dispone di tre ampie e luminose sale ristorante, **Le Erbe, Il Giardino e Le Spighe**, dove al mattino viene servita la colazione internazionale a buffet sia dolce che salata, **alimenti biologici ed una selezione di prodotti per coloro che seguono diete specifiche legate a intolleranze alimentari e per chi ama mangiare sano**.

Il **Ristorante Le Spighe** è aperto a pranzo e a cena, anche ai visitatori esterni, e serve una cucina di mare e di terra per riscoprire i migliori piatti della tradizione romana e nazionale. Tutte le proposte sono preparate dal nostro **Chef Giuseppe Mulargia** e presentate nel menu à la carte e nei menu degustazione.

**L'albergo è pet friendly** ed è comodamente raggiungibile in auto, con diversi garage convenzionati a pagamento nelle vicinanze.

#### **FH55 HOTELS**

È un gruppo alberghiero fondato nel 1955 da Dino Innocenti, pioniere nel settore dell'hôtellerie, che inizia creando il **Grand Hotel Mediterraneo** di Firenze. La storia continua nel 1968 con la costruzione del **Grand Hotel Palatino** a Roma, a due passi dal Colosseo. Successivamente il gruppo prosegue la sua crescita con l'acquisto dell'**Hotel Calzaiuoli**, nel cuore di Firenze che apre nel 1982. Alla scomparsa del fondatore, gli

eredi divenuti nel frattempo titolari delle strutture, continuano la politica di espansione e nel 1995 acquisiscono l'**Hotel Villa Fiesole**. Oggi FH55 HOTELS è un gruppo alberghiero composto da 4 strutture, ognuna con una propria identità, ma accomunate da quei valori che la proprietà trasmette quotidianamente a tutto lo staff e alla direzione degli alberghi.

Il Gruppo FH55, alla luce degli ultimi catastrofici eventi e consapevole dell'enorme impatto che l'alluvione ha avuto sulle comunità locali, ha deciso di assumere un ruolo attivo nella ricostruzione e nel sostegno. Si è impegnato a essere al fianco degli alluvionati della Toscana proponendo nei menù dei suoi ristoranti un piatto speciale, un'eccellenza della cucina toscana: **Pici Senesi con Ragù di Cinta Senese, Erbe di Campo e Pecorino di Pienza dop** (Pecorino ottenuto esclusivamente con il latte da pecore allevate nell'area di produzione nelle terre Senesi). Per ogni piatto venduto verranno così devoluti 2,00 Euro al Fondo istituito dalla Protezione Civile in sostegno alle popolazioni colpite.



**FH55 HOTELS**

**Lungarno del Tempio n° 54, Firenze**

**Tel 055/5326401**

**[www.fhotels55.com](http://www.fhotels55.com)**

**Email: [info@fhotels55.com](mailto:info@fhotels55.com)**

**Travel Marketing 2**  
Public Relations & Press Office

**Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma**

**Alessandra Amati Cell. 335 8111049**

**[www.travelmarketing2.com](http://www.travelmarketing2.com)**

**E-mail [alessandra.amati@travelmarketing2.com](mailto:alessandra.amati@travelmarketing2.com)**

**[info@travelmarketing2.com](mailto:info@travelmarketing2.com)**

**[Seguici su facebook](#) **