

COMUNICATO STAMPA

TRIGLIA IN CROSTA DI PANE, SALSA ALL'AGLIO DI NUBIA E PESTO DI UVETTA E PINOLI : LA RICETTA ESTIVA DI ROCCO DE SANTIS

Lo chef continua a sorprendere e deliziare con creazioni culinarie straordinarie, mantenendo viva la tradizione italiana e portandola sempre verso nuovi orizzonti



Il [Ristorante Santa Elisabetta](#), due stelle Michelin, situato nell'elegante cornice del prestigioso [Brunelleschi Hotel](#) di Firenze, regala la deliziosa ricetta estiva dello Chef Rocco De Santis: Triglia in crosta di pane, salsa all'aglio di Nubia e pesto di uvetta e pinoli. Questo piatto, un autentico trionfo di sapori mediterranei, non solo esalta la freschezza degli ingredienti di alta qualità, ma incarna anche l'abilità e l'innovazione che contraddistinguono l'arte culinaria dello chef stellato.

La ricetta di Rocco De Santis **esalta l'incontro tra mare e terra**, con la delicatezza della **triglia** in crosta di pane panko che si fonde con l'intensità della salsa all'aglio di Nubia e la dolcezza del pesto di uvetta e pinoli, creando un'armonia perfetta per un'esperienza gourmet indimenticabile. **Questa creazione estiva unisce sapori autentici e ingredienti freschi, offrendo un piatto elegante e ricco di sfumature.** Perfetto per una cena gourmet, il piatto esprime l'arte culinaria dello Chef De Santis, sempre attento a valorizzare le eccellenze del territorio. La sapiente combinazione di tradizione e creatività si riflette in ogni dettaglio della ricetta, **offrendo un'esperienza gastronomica che celebra l'essenza della cucina italiana moderna.** Con la sua creatività, trasforma ingredienti semplici in una sinfonia di sapori che delizia i sensi e racconta una storia di passione, territorio e raffinatezza.

Rocco De Santis è conosciuto per **la sua capacità di combinare innovazione e tradizione**, creando piatti che rispettano le radici della cucina italiana, ma con un tocco moderno e creativo. De Santis presta grande attenzione alla selezione degli ingredienti, **privilegiando quelli di alta qualità e di origine locale**, per garantire autenticità e sapore in ogni piatto. La cura per i dettagli si riflette non solo nel gusto, ma anche nella presentazione dei piatti, che sono vere e proprie opere d'arte visive.

TRIGLIA IN CROSTA DI PANE, SALSA ALL'AGLIO DI NUBIA E PESTO DI UVETTA E PINOLI

Ingredienti per 4 persone

Triglia:

- 4 triglie di scoglio
- 200 g pane panko
- 2 g zeste di lime
- 2 g zeste di limone
- 4 g polvere di capperi
- 2 uova
- 50 g farina
- Sale q.b.

Pesto di uvetta e pinoli:

- 100 g uvetta sultanina
- 100 g pinoli
- 50 g basilico
- 50 g olio evo
- 20 g Grana Padano
- 10 g acqua
- Sale q.b.

Salsa all'aglio di Nubia:

- 200 g aglio di Nubia
- 400 g olio di semi
- 20 g succo di limone
- Sale q.b.

Procedimento:

Triglia: Eviscerare, squamare e sfilettare la triglia. Mettere il filetto in un sacchetto sottovuoto e cuocere a vapore a 70°C per 3 minuti. Passare il filetto nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pane panko precedentemente condito con zeste di lime, zeste di limone e polvere di capperi. Friggere in olio di semi a 180°C per 2 minuti.

Pesto di uvetta e pinoli: Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere di un frullatore e frullare fino a ottenere un pesto omogeneo.

Salsa all'aglio di Nubia: Pulire gli spicchi d'aglio e sbollentarli per 3 volte in acqua. Emulsionare l'aglio con il succo di limone e l'olio di semi, aggiungendo sale a piacere.

Impiattamento: Disporre sul piatto la salsa all'aglio di Nubia. Adagiare sopra i filetti di triglia in crosta di pane. Completare con il pesto di uvetta e pinoli.

Il Ristorante Santa Elisabetta, sotto la guida creativa dello **Chef Rocco De Santis**, continua a sorprendere i suoi ospiti con piatti che raccontano storie di territorio e tradizione, innovazione e passione.

Brunelleschi Hotel

L'ingresso del Brunelleschi Hotel si affaccia su una accogliente piazzetta del centro storico fiorentino, [a pochi passi dal Duomo, da Palazzo della Signoria e dalla Galleria degli Uffizi](#): l'albergo è attorniato dalle vie dello shopping e dai musei più famosi della città. Il Brunelleschi Hotel **ingloba nella facciata una torre semi circolare bizantina del VI secolo e una chiesa medievale**, interamente ristrutturate nel rispetto delle caratteristiche originali. All'interno, un [museo privato](#) conserva reperti rinvenuti durante il restauro della Torre e un **calidarium di origine romana**, oggi incastonato nelle fondamenta. Il Brunelleschi Hotel fa parte degli **Esercizi Storici Fiorentini**. L'albergo è stato rinnovato in uno stile classico contemporaneo

estremamente elegante, dove predominano i colori chiari e il grigio della tipica pietra serena.

Il [Santa Elisabetta](#) è il ristorante gourmet dell'hotel, uno degli indirizzi gastronomici più interessanti su Firenze. È stato insignito dalla Guida Michelin dal 2021 della seconda stella; ha ricevuto due forchette nella Guida dei Ristoranti d'Italia 2023 di Gambero Rosso e due cappelli nella Guida gourmet de L'Espresso 2024. Situato in una sala intima con solo 7 tavoli al primo piano della torre bizantina facente parte dell'hotel, alla location invidiabile aggiunge un'atmosfera ricercata e una cucina raffinata. E' aperto dal martedì al sabato a pranzo dalle 12.30 alle 14.00 e a cena dalle 19.30 alle 22.00. Dal 2017 la proposta gastronomica dell'albergo è firmata dallo Chef Rocco De Santis.

La più informale [Osteria Pagliazza](#), è situata al pianterreno dell'hotel e durante la bella stagione ha anche tavoli all'aperto sulla suggestiva piazzetta antistante l'albergo; propone un menu sfizioso di piatti dichiaratamente a base di ingredienti del territorio. Affianco all'Osteria si trova il Tower Bar, che propone cocktail inediti e personalizzati degustabili anche nel ristorante gourmet.



Brunelleschi Hotel
Via de' Calzaiuoli – Piazza Santa Elisabetta 3 – 50122 Firenze
Tel. 055/27370 – Fax 055/219653
info@hotelbrunelleschi.it
www.hotelbrunelleschi.it



Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma
Alessandra Amati Cell. 335 8111049
www.travelmarketing2.com
E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com
info@travelmarketing2.com
Seguici su facebook 