

COMUNICATO STAMPA

LA RICETTA DI HALLOWEEN: **GNOCCHI DI ZUCCA CON CREMA DI PECORINO E FUNGHI PORCINI** Il piatto perfetto dello Chef Giuseppe Mulargia per un Halloween tutto da gustare



Per celebrare la magia di Halloween, lo Chef Giuseppe Mulargia del Ristorante Le Spighe dell'FH55 Grand Hotel Palatino di Roma propone una ricetta speciale che unisce i sapori autunnali alla tradizione culinaria italiana: gli gnocchetti di zucca, un omaggio alla regina indiscussa di questa festa. La zucca, simbolo iconico di Halloween, non solo evoca l'atmosfera misteriosa e festosa della ricorrenza, ma diventa l'ingrediente principale di un piatto che esalta la stagione.

La ricetta creata dallo chef porta in tavola il gusto dolce e avvolgente della **zucca**, combinato con la ricchezza della **crema di pecorino** e il carattere deciso dei **funghi porcini**. Il risultato è un piatto che trasforma la **tradizione di Halloween** in un'esperienza gastronomica raffinata e indimenticabile.

La zucca, emblema della festa di Halloween, non solo evoca l'immaginario delle lanterne e delle decorazioni tipiche, ma è anche **protagonista indiscussa di questa ricetta saporita**. La sua dolcezza naturale si sposa perfettamente con la cremosità del pecorino e il sapore intenso dei porcini, creando **un piatto che esalta al meglio l'atmosfera autunnale**.

Questo piatto è ideale per celebrare Halloween in maniera elegante e gustosa, portando in tavola una ricetta che armonizza sapori tradizionali e tecniche innovative. Che si tratti di una cena con amici o un pranzo in famiglia, **gli gnocchetti di zucca dello Chef Mulargia, vincitore del prestigioso premio "Cucina Italiana per Roma Capitale"**, aggiungeranno un tocco di raffinatezza alla festività, trasformando ogni boccone in un'esperienza unica.

GNOCCHI DI ZUCCA DELICA MANTOVANA, CREMA DI PECORINO CROSTA NERA DOP E FUNGHI PORCINI

Ingredienti (per 4 persone):

Per gli gnocchi di zucca:

- 300 g di zucca cotta
- 100 g di patate rosse cotte
- 1 uovo piccolo
- 150 g di farina 00
- 15 g di Grana Padano grattugiato
- Noce moscata q.b.
- Sale fino q.b.

Per la crema di zucca:

- 100 g di zucca cotta
- Olio EVO q.b.
- Sale q.b.

Per la crema di pecorino:

- 50 g di Pecorino Crosta Nera
- 50 ml di latte parzialmente scremato
- 50 ml di panna fresca

Porcini freschi: a piacimento

Procedimento

Preparazione degli gnocchi:

Prendere la zucca, simbolo per eccellenza di Halloween, e tagliarla a metà, eliminando semi e filamenti. Condirla con rosmarino, alloro, timo, sale e pepe, poi infornarla a 180°C per 30 minuti.

Nel frattempo, cuocere le patate in acqua salata, scolarle e lasciarle raffreddare. Pelarle e schiacciarle.

Schiacciare la zucca cotta e unitela alle patate, aggiungendo farina, uovo, Grana Padano, noce moscata e sale. Impastate fino a ottenere un composto omogeneo e lasciate riposare per un'ora.

Formate dei cordoni dall'impasto e tagliateli a pezzetti per creare gli gnocchi.

Crema di zucca:

Frullare la zucca cotta con un filo d'olio e sale fino a ottenere una crema liscia.

Crema di pecorino:

Emulsionare il pecorino con latte e panna, mescolando fino a ottenere una crema vellutata.

Porcini:

Pulire i funghi porcini e tagliateli a lamelle. Cuoceteli in padella con olio e uno spicchio d'aglio, poi metterli da parte.

Composizione del piatto:

Cuocere gli gnocchi in acqua bollente salata, scolandoli non appena vengono a galla. Saltateli con la crema di zucca. Disporre sul piatto la crema di pecorino, adagiare sopra gli gnocchi e completare con le lamelle di porcini.

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 Hotels, da sempre attento al sostegno dei più bisognosi, ha avviato una meravigliosa iniziativa di solidarietà in collaborazione con l'**Istituto delle Piccole Sorelle dei Poveri di Firenze**. Questo progetto è nato dal desiderio di ridurre gli sprechi alimentari, trasformando le eccedenze del buffet delle colazioni del Grand Hotel Mediterraneo in una preziosa risorsa per l'istituto, che ospita oltre **70 anziani, 10 suore e 20 dipendenti**. Prima di questa iniziativa, gli anziani avevano a disposizione pochissimo per la colazione, ma grazie all'impegno del Gruppo, ora possono godere quotidianamente di una colazione completa e abbondante. Il progetto, avviato nel novembre 2023, rappresenta solo l'ultima delle numerose attività benefiche che il gruppo porta avanti da anni, confermando il suo impegno concreto e costante nel fare la differenza per chi ha più bisogno.



FH55 HOTELS

Lungarno del Tempio n° 54, Firenze

Tel 055/5326401

www.fhotels55.com

Email: info@fhotels55.com



Public Relations & Press Office

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 