

Un tavolo a...

Il Verrocchio

HOTEL VILLA LA MASSA - VILLA D'ESTE HOTELS



Menu gourmand a chilometro zero con vista unica sull'Arno e sul verde della campagna. All'insegna della toscantità più autentica

Un magnifico parco con ulivi e limoni nel cuore verde del Chianti, il fiume Arno a scandire il ritmo del tempo e un'antica e raffinata villa di campagna, a soli 8 chilometri da Ponte Vecchio, come custode del proprio soggiorno. È questa la cornice che fa da sfondo ai pranzi e alle cene del ristorante gioiello di Villa La Massa. Ambientato nel Vecchio Mulino della dimora, Il Verrocchio è un'autentica oasi del gusto, e della vista: il panorama che si gode dalle ampie vetrate e dalla sua terrazza vale di per sé un'esperienza. La cucina è eccellente. Lo chef Andrea Quagliarella propone specialità italiane e toscane a km 0, utilizzando frutta, verdura ed erbe aromatiche coltivate nel suo orto e anche l'olio d'oliva proviene dalle terre della Villa: un plus che piace molto ai commensali, così come è sempre molto gradita la disponibilità di Quagliarella a illustrare ai propri ospiti le caratteristiche di ogni erba utilizzata in cucina.

La ricetta



Gnudi (gnocchi) di ricotta e spinaci con sugo di pomodoro fresco

Ingredienti per 6 persone. 180 gr spinaci bolliti, 450 gr ricotta fresca, 50 gr parmigiano grattugiato, noce moscata q.b., 1 cucchiaino burro, 1 cucchiaino di foglie di basilico tritate, 3 tazze di sugo di pomodoro fresco, 2 uova, sale e pepe q.b., olio di oliva, 1 spicchio di aglio, ciuffetti di basilico per decorare il piatto.

Preparazione. Saltare gli spinaci in padella con l'olio d'oliva e lo spicchio d'aglio (togliere l'aglio a termine cottura). Lasciare raffreddare e frullare gli spinaci. Aggiungere la ricotta, il Parmigiano grattugiato, le uova e la noce moscata, mescolare ed aggiustare di sale e pepe. Aiutandosi con un cucchiaino, ricavare dal composto degli gnudi. Far bollire gli gnocchi ottenuti per 6-7 minuti. Unire il burro al basilico tritato e mescolare il composto ottenuto con il sugo di pomodoro. Scaldare la salsa e disporne un poco su un piatto da portata per poi adagiarvi gli gnudi. Decorare il centro del piatto con i ciuffetti di basilico.

VILLA LA MASSA

Via della Massa 24 - 50012 Firenze, Candeli

Tel. 055.626.11 - fax 055633102

reservations@villalamassa.it - www.villalamassa.com



Pugliese, classe 1956, Andrea Quagliarella respira fin da giovanissimo l'amore per la buona cucina e per le materie prime di qualità. Figlio di un esportatore di frutta e verdura, già a 11 impara i primi segreti del mestiere in una pasticceria: la crema pasticcera sarebbe diventata la sua specialità, con otto chili prodotti in un solo giorno!

A 14 anni entra alla Scuola Alberghiera di Bari e, dopo il diploma, comincia a viaggiare. La sua prima tappa è l'Hotel Royal di Sanremo dove, a fine del 1975, entra a far parte della brigata di cucina. Nel 1981 approda a Villa d'Este e, sotto la guida dell'allora Executive Chef Luciano Parolari, lavora nei diversi reparti della cucina, affinando la sua preparazione. Durante la chiusura di Villa d'Este, nei mesi invernali, Andrea si trasferisce a St. Moritz dove lavora al Kulm Hotel e, sempre a St. Moritz, diventa Executive Chef del Ristorante Chesa Veglia del Badrutt's Palace Hotel. Dal 1998 è Executive Chef a Villa La Massa da quando, cioè, l'Hotel è stato acquistato dal gruppo Villa d'Este.