



Le ricette della Solidarietà 2023

Tutti a tavola per la mensa Caritas!
Sette Chef fiorentini ci raccontano i loro piatti



Fondazione
Solidarietà **Caritas**
ETS · Firenze

*Care amiche, cari amici,
grazie a tutti voi.*

A tutti i cittadini, le aziende, le istituzioni, gli operatori e i volontari che ogni giorno sono al fianco della Fondazione Solidarietà Caritas e dei suoi ospiti va il mio più sincero dei ringraziamenti.

Le fragilità sono tante e in costante mutamento ma con impegno e dedizione, grazie al sostegno di tanti, ogni giorno riusciamo a dare il massimo per offrire la miglior risposta possibile a chi si trova in difficoltà.

Donne, uomini, bambini, anziani, chi è solo e non ha da mangiare, chi è costretto a fuggire dal proprio paese, chi non ha un posto dove andare, chi è solo e fragile: insieme, siamo accanto a tutte queste persone che vivono un momento difficile e che non possiamo e non vogliamo lasciare sole.

Grazie a tutti voi che non vi siete voltati indietro, grazie perché solo insieme si esce dalle difficoltà.

Per dirvi grazie abbiamo pensato a questo piccolo dono per voi, le ricette della solidarietà degli chef fiorentini che sostengono la mensa Caritas.

Con la speranza di avervi ancora al nostro fianco, vi mando i miei più sentiti saluti.

Vincenzo Lucchetti

Presidente Fondazione Solidarietà Caritas



ANTIPASTO

Pappa al pomodoro



Ricetta di Gabriele Andreoni

Chef L'oste Trattoria Italiana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 cipolla dorata
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 500 gr di pane raffermo cotto nel forno a legna
- 500 gr di pomodori pelati

PROCEDIMENTO

Far stufare la cipolla, la carota e il sedano a tocchetti in una casseruola con olio e sale.

Quando risulteranno morbidi aggiungere i pomodori pelati e far cuocere per circa mezz'ora.

Aggiungere il pane raffermo e farlo cuocere a fuoco lento finché non avrà assorbito il pomodoro.

Aggiustate di sapore e rompere il tutto con una frusta.

Servire la pappa con un filo d'olio extravergine

ANTIPASTO

Viaggio al centro della terra



Ricetta di Giuseppe Papallo

Chef Ristorante L'Architettura del Cibo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la crema di zucca

- 1,2 kg zucca hokkaido polpa
- 1 cipolla bianca
- qb. olio al rosmarino
- qb. burro chiarificato
- qb. acqua
- sale

Per il flan

- 300 gr crema di zucca hokkaido
- 75 gr panna fresca 35% grassi
- 66 gr uovo intero
- 120 gr parmigiano grattugiato

Per il sablé alle noci

- 250 gr burro morbido
- 100 gr noci in pasta
- 125 gr farina
- 10 gr sale
- 30 gr parmigiano

Per la spuma alle noci

- 200 ml di panna fresca
- 200 ml di latte fresco
- 200 gr di noci tritate

PROCEDIMENTO

Per la crema di zucca - Mondare e tagliare la cipolla finemente, metterla sul fuoco e lasciarla cuocere a fiamma media in una pentola antiaderente con olio evo e burro chiarificato. Aggiungere la zucca precedentemente mondata e tagliata in una dadolata fine e regolare. Aggiustare di sapore, aggiungere acqua quanto basta per ultimare la cottura della zucca. Arricchire il profumo della crema con un filo di olio al rosmarino e una volta ultimata frullare la zucca in un blender in una crema liscia.

Per il flan - Unire tutti gli ingredienti in un mixer e frullare fino ad ottenere una crema liscia e vellutata. Imburrare degli stampi in silicone e riempire con la crema. Cuocere il flan in forno a 160 gradi per circa mezzora. Sforare e lasciare raffreddare. Frustare a mano in una boule e servire con la cialda alle noci e la sua aria.

Per il sablé alle noci - Unire tutti gli ingredienti e fare un panetto. Stendere nello spessore di un centimetro e mezzo e comporre dei dischi di 5 centimetri. Cuocere in una pentola antiaderente in forno caldo a 180 gradi per 12 minuti. Lasciare raffreddare e servire come base del flan.

Per la spuma alle noci - Mettere tutti gli ingredienti in infusione in un pentolino ad una temperatura di 60 gradi per almeno due ore. Filtrare con un colino e mettere in un sifone da cucina e caricare con due bombolette di gas. Servire caldo con una spolverata di caffè in polvere.

PRIMO

Zuppa di Paternostri con bietole, fagioli cannellini, pecorino e sfumata alla toscana



Ricetta di Tommaso Cintolesi

Chef The Stellar

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200 gr di paternostri
- 1 mazzo di bietole a costa fine
- 200 gr di patate a cubetti piccoli già cotti
- 200 gr di cannellini cotti con la loro acqua
- 100 gr di pecorino semi/stagionato
- Poco concentrato di pomodoro solo per colorare
- 100 gr di olio extravergine
- d'oliva dove verrà fatto friggere delicatamente qualche foglia di salvia, un rametto di rosmarino, 2 spicchi di aglio.
- Olio extravergine q.b
- Sale e pepe e poco peperoncino
- 4/5 spicchi d'aglio.
- 3cucchiari di Briciole di pane croccante salate in olio extravergine e parmigiano.

PROCEDIMENTO

Saltare il pane grattugiato in padella con olio e parmigiano fino a doratura. Metterlo da parte.

Sbollentare e condire le patate. Lessare la pasta al dente, condirla e metterla da parte.

In una pentola con olio, rosolare aglio. Aggiungere bietole, patate, concentrato di pomodoro, fagioli e acqua di cottura. Cuocere per 10 minuti.

Preparare un olio aromatico con salvia, rosmarino e aglio. Filtrarlo e aggiungerlo alla zuppa. Aggiustare di sale, pepe e peperoncino. Aggiungere pecorino grattugiato, mantecare e servire con le briciole di pane.

PRIMO

Risotto sul colombaccio



Ricetta di Francesco Carzoli

Osteria Pratellino

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 2 colombi
- 3 coste di sedano
- 2 cipolle
- 3 carote
- 100 ml vino rosso
- Salvia e rosmarino q.b.
- Sale e pepe q.b.
- 500 gr. Riso Carnaroli
- 60 gr. Burro
- 50 gr. Parmigiano Reggiano

PROCEDIMENTO

Per il brodo

Una volta puliti i colombi dalla carne per il ragù, prendere le carcasse e, soffriggendo sedano, carota e cipolle, metterle a rosolare. A rosolatura ultimata, aggiungere acqua fredda e far andare per circa due ore.

Per il ragù

Usare le stesse verdure per la rosolatura per il brodo alle quali si aggiungerà la carne tagliata al coltello. Sfumare quindi il tutto con il vino rosso e, una volta evaporato l'alcol allungare con il brodo e far cuocere per un'oretta circa.

Per il risultato finale

Far tostare il riso a secco in un pentolino per circa 3 minuti, poi aggiungere il ragù e, aggiungendo il brodo necessario, ultimare la cottura del riso avendo cura di non mescolare troppo. A cottura ultimata mantecare con burro e parmigiano per ottenere cremosità e successivamente impiattare.

Con un colombo extra, si potrebbe anche scottarne i petti e scalopparli sul piatto finito per un maggiore impatto visivo e un gusto più deciso.

SECONDO

Millefoglie di patate viola & uovo croccante



Ricetta di Duccio Pistolesi

Chef ACF Fiorentina

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

Per Il Millefoglie

- Patate 1,5 Kg
- Olio Extravergine Di Oliva Itrana Q.B.
- Sale Fino Q.B.
- Pepe Nero Q.B.
- Aglio In Polvere Un Cucchiaino
- Sale A Fiocchi Q.B.

Per L'uovo Croccante

- 4 Uova
- Farina
- Albume
- 200 G Di Pangrattato
- Olio Di Girasole

PROCEDIMENTO

Una volta lavate le patate con l'aiuto di una mandolina, tagliarle finemente ottenendo delle lamine sottili di circa 2-3 millimetri, collocarle all'interno di una bastardella e condire con olio extravergine di oliva, sale fino, pepe nero. In una teglia da forno, ricoperta da carta, incominciare a stratificare tutte le patate, strato dopo strato fino a riempire tutta la teglia. È importante disporre tutte le patate in maniera compatta e ordinata.

Coprire la superficie con un altro strato di carta forno e far cuocere in forno ventilato a 160 gradi per un'ora circa. Completata la cottura in forno copriamo con un peso la millefoglie di patate e facciamo raffreddare in frigorifero per tutta la notte. Al giorno seguente, il risultato sarà un blocco di patate unico e compatto ben stratificato. Tagliamo quindi dei cubi grossi e regolari che andremo poi successivamente a friggere a 170 gradi circa. Per l'uovo bollirle 5 minuti in acqua e aceto. Freddarle bene in acqua e ghiaccio quindi sgusciarle. Passarle nella farina, poi nell'albume e infine nel pangrattato. Scaldare l'olio di girasole portandolo ad una temperatura di 180 °C, tuffarvi le uova e friggerle fino a dorarle.

SECONDO

Polpette di carne cotta



Ricetta di Paolo Gori

Chef Trattoria Da Burde

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- 1 kg di carne cotta (roast-beef, pollo, stracotto, lessato)
- 1 kg di patate
- 8 uova
- 4 spicchi d'aglio e un ciuffo di prezzemolo tritati
- 1 tazza di parmigiano grattugiato
- pangrattato
- sale, noce moscata

PROCEDIMENTO

Mettere a lessare le patate e passarle allo schiacciapatate quando sono ancora calde.

Nel frattempo macinare la carne poi unirla alle patate con 4 uova sbattute, il parmigiano, l'aglio e il prezzemolo tritati, una grattatina abbondante di noce moscata e sale.

Impastare bene con le mani, poi su un piano infarinato formare dei cilindretti (o delle palline schiacciate) e tagliarli a pezzetti di 3-4 centimetri.

Passarli nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato.

Friggerli in abbondante olio, scolarli e appoggiarli su carta assorbente da cucina o carta paglia per togliere l'olio in eccesso.

DOLCE

Crumble di pere e mele con crema di ricotta e castagne caramellate



Ricetta di Carlo Mazzola e Françoise Authom

Carlo, Chef Fondazione Solidarietà Caritas
Françoise, docente di cucina e pasticciera

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

Crumble

- 120 gr di farina di castagne
- 120 gr di farina di mandorle
- 120 gr di burro
- 120 gr di zucchero di canna

Frutta cotta:

- Mele e pere (quantità desiderata)
- Burro
- Zucchero
- Cannella (opzionale)
- Anice stellato (opzionale)

Crema di ricotta:

- 500 ml di latte
- 1 bacca di vaniglia
- 4 tuorli d'uovo
- 100 gr di zucchero
- 40 gr di amido di mais
- 500 gr di ricotta di pecora (scolata se troppo bagnata)

Castagne caramellate:

- Castagne
- Zucchero
- Succo d'arancia

PROCEDIMENTO

Crumble - Mescolare 120 gr di farina di castagne con 120 gr di farina di mandorle ed unirle a 120 gr di burro e 120 gr di zucchero di canna precedentemente amalgamati. Si ottiene un composto granuloso con grosse "briciole"- Riposare in frigo per 15' e trasferire su teglia con carta forno e cuocere in forno a 180°C. per circa 15/20'.

Frutta cotta - Cuocere mele e pere a quantità desiderata con burro e poco zucchero, se piace anche un po' di cannella e anice stellato.

Crema di ricotta - Riscaldare 500 ml di latte con una bacca di vaniglia e nel fra tempo sbianchire 4 tuorli con 100 gr di zucchero, aggiungere 40 gr di amido di mais. Versare un po' di latte caldo sulla crema per stemperarla e versare il tutto nell'latte restante, portare a bollire per 2 min. Raffreddare. Aggiungere 500 gr di ricotta di pecora scolata se troppo bagnata e amalgamare delicatamente.

Castagne caramellate - Incidere le castagne e passarle in forno a 180 °c per circa 10' dopo di che sbucciarle e cuocerle altri 10' nel latte.

Cuocere dello zucchero fino a diventare caramello biondo e aggiungere le castagne per caramellarle. Poi deglassare con un po' di succo d'arancia per rendere cremosa la salsa.

Montare il piatto con la base di crumble con sopra la crema di ricotta e le castagne caramellate a decoro.

La Fondazione Solidarietà Caritas Onlus

La Fondazione è un organismo senza scopo di lucro che nasce per supportare la Caritas Diocesana di Firenze nella realizzazione delle Opere Segno, ossia progetti che, grazie a servizi e strutture, rispondono ai bisogni delle persone povere che vivono in condizione di solitudine, di disagio sociale, bisognose, svantaggiate, emarginate, detenute e malate.

Grazie al sostegno di aziende, cittadini ed istituzioni insieme riusciamo a rimanere accanto a tante persone bisognose.

LE MENSE

Uno dei servizi principali della Fondazione è quello delle mense grazie alle quali è possibile garantire un piatto caldo a chi non ha da mangiare, in un ambiente familiare dove sentirsi accolti ed ascoltati.



La mensa Caritas di via Baracca

Aperta dal 1991 alla periferia Nord di Firenze serve dai 200 ai 350 pasti al giorno per 365 giorni l'anno. Da qui partono i rifornimenti di cibo, comprato o ricevuto in dono, per tutte le strutture Caritas.

La mensa San Francesco

Aperta nel 1949 si trova nel centro storico di Firenze, in piazza della Santissima Annunziata. Alcuni volontari "storici" servono a questa mensa da ben 20 anni. Dal settembre 2021 è entrata a far parte delle mense di quartiere.



Le mense di quartiere

Aperte per la prima volta nel 2013, per chi si trova in condizioni economiche difficili ed è residente sul territorio, sono 8 e ospitano ogni giorno tra le 20 e le 60 persone inviate dai servizi sociali del territorio.



Si ringraziano
i Partner



La spesa
che vale

Con il contributo di



FONDAZIONE
CR FIRENZE

Partner



Friends Partner



Con il patrocinio di



Media Partner



Dalla spesa virtuale alla mensa Caritas
www.laspesachevale.it

INQUADRA
IL QR CODE





Fondazione
Solidarietà **Caritas**
ETS · Firenze

COME SOSTENERCI

È possibile sostenere la Fondazione Solidarietà Caritas facendo una donazione tramite:

BONIFICO BANCARIO

Intestato a Fondazione Solidarietà Caritas ETS IBAN:
IT23 H030 6909 60610000 0067 361

BOLLETTINO POSTALE

Intestato a Fondazione Solidarietà Caritas ETS
Su conto corrente postale n. 26091504

ONLINE CON CARTA DI CREDITO O PAY PAL

sul sito www.fondazionesolidarietacaritas.it

5X1000

Destinando a Fondazione Solidarietà Caritas ETS il tuo 5x1000 in dichiarazione dei redditi. Codice Fiscale: 94043850489

Ricorda! Ai sensi del D.Lgs. 460/97, i privati e le aziende che effettuano una donazione alla Fondazione Solidarietà Caritas possono beneficiare delle agevolazioni fiscali previste dalla legge.



www.fondazionesolidarietacaritas.it

SEGUICI SU



Fondazione Solidarietà Caritas ETS

Via de' Pucci 2 - 50122, Firenze - 055/267701 - segreteria@fondazionesolidcaritas.it