



LE RICETTE DELLA SOLIDARIETÀ

Tutti a tavola per la mensa Caritas!

Sei Chef fiorentini ci raccontano i loro piatti





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.

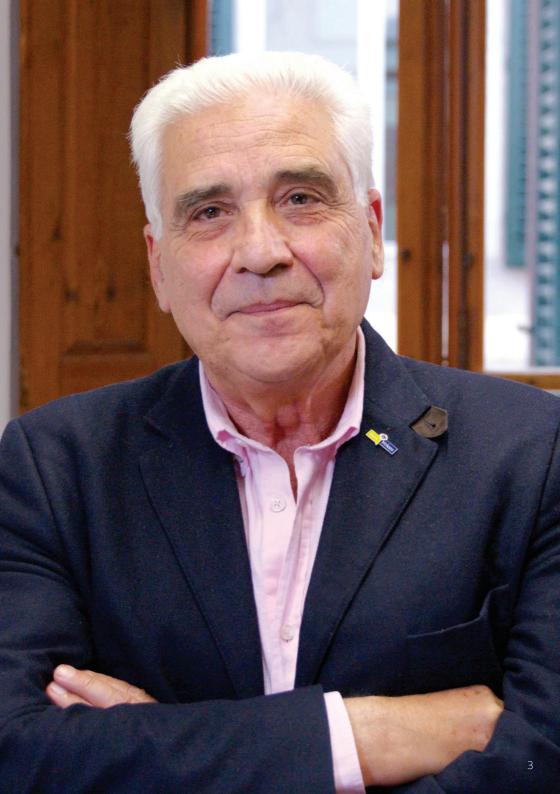
Grazie a tutti voi che non vi siete voltati indietro, grazie perché solo insieme si esce dalle difficoltà.

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



Polpette di lampredotto con maionese allo zenzero e insalata di cavoli e broccoli

Ricetta di Francesco Carzoli

Osteria Pratellino



INGREDIENTI PER 8/10 PERSONE

- 1 Kg di Lampredotto
- 500 gr di patate lesse
- 250 gr di pangrattato
- 200 gr di concentrato di pomodoro
- 100 gr di parmigiano reggiano
- 100 gr di prezzemolo

- 3 uova
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla rossa
- Sale e pepe Q.B.

PROCEDIMENTO

Mettete su una pentola con abbondante acqua salata e immergeteci le verdure, il concentrato di pomodoro e il lampredotto e lasciate cuocere a fuoco basso per 25 minuti. Terminati i 25 minuti, scolate e raffreddate il lampredotto e la metà delle verdure e, una volta portati ad una temperatura di 8 gradi centigradi tritare il tutto finemente. Prendete poi una ciotola abbastanza capiente e metteteci dentro le verdure, il lampredotto, le patate lesse, il formaggio, le uova, il prezzemolo tritato ed i condimenti.

Aggiungete poi all'impasto creato il pangrattato, fino a raggiungere una consistenza tale che il tutto risulti facilmente manipolabile. Formate le polpette, ripassatele in ulteriore pangrattato e per qualche minuto in una pentola con abbondante olio. Togliete infine le polpette dall'olio, appoggiatele su una carta assorbente e, una volta completamente asciutte, appoggiatele sul piatto dove precedentemente era stata adagiata l'insalata.

Risotto Pre-Match

Ricetta di Duccio Pistolesi

Chef ACF Fiorentina

INGREDIENTI PER 8/10 PERSONE

- · 400 gr riso carnaroli
- 100 gr burro
- 1 cucchiaio olio di oliva
- q.b. Parmigiano Reggiano

- 1 cipolla
- 1,25 lt di brodo vegetale
- 1 barbabietola
- 4 patate viola

PROCEDIMENTO

Mettete a cuocere la barbabietola in acqua bollente, una volta cotta pelatela e frullatela con olio extra vergine e passatela in un setaccino così da ottenere una crema omogenea.

Pulite e tagliate le patate a chips, essiccatele in forno dopo averle cotte a vapore e ottenete una polvere.

Sbucciate la cipolla e tritatela. Mettetela in una casseruola con l'olio e fatela appassire a fiamma molto bassa, mescolando spesso. Buttate nel soffritto il riso e lasciatelo tostare a fiamma alta per circa 3-4 minuti, in modo che assorba bene il condimento.

Cuocete il riso per circa 18 minuti, unendo poco per volta il brodo caldo. Levatelo dal fuoco, incorporatevi il burro rimasto a pezzetti e il parmigiano, mescolando in modo da mantecare il riso e renderlo morbido e cremoso. Impiattate e guarnite con la polvere di patate viola e le crema di barbabietola.

Cacciucco di ceci



Ricetta di Paolo Gori

Chef Trattoria Da Burde

INGREDIENTI PER 1 PERSONA

- Un romaiolo a testa di ceci già cotti
- Un mazzetto di bietola
- · Uno spicchio d'Aglio
- · Una fetta di pane toscano
- Mezza carota
- · Un pezzetto di sedano
- · Un quarto di cipolla
- Salvia
- · Mezza acciuga sotto sale

PROCEDIMENTO

Fate prendere sapore ad un aglio con della salvia, togliete il tutto e fateci appassire gli odori.

Sciogliete delle acciughe sotto sale. Sfumate con del vino rosso. Unite il tutto ai ceci e alla loro acqua di cottura e fateci cuocere delle bietole, aggiustate di sale. Pronte le erbette, agliate delle fette di pane arrostite e mettetele in scodelle fonde.

Lingua al pepe verde



Ricetta di Gabriele Andreoni

Chef L'oste Trattoria Italiana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- · 1 lingua di vitello
- 100 gr fondo di manzo
- · 20 grani di pepe verde in salamoia
- 100 gr di panna fresca
- 30 ml di brandy
- 10 gr di senape

PROCEDIMENTO

Bollite la lingua di vitello finché non risulterà molto morbida.

Nel frattempo fate ridurre il brandy quasi del tutto.

Unite il fondo, la panna, la senape e il pepe verde tritato fine.

Riducete il tutto finché non si otterrà una salsa densa.

Togliete la pelle alla lingua e fatela raffreddare completamente.

Tagliate 4 fette alte circa 1 cm di lingua.

Grigliate le fette di lingua e passatele qualche minuto in forno.

Servite in un piatto piano la lingua e glassatela con la salsa al pepe verde

Caponata invernale in agrodolce



Ricetta di Carlo Mazzola

Chef Caritas

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- 1 cipolla bianca a filetti
- 1 cavolo cappuccio pulito e tagliato
- 1 cavolo viola pulito e tagliato
- 1 cavolfiore pulito e diviso a cimette
- 1 cavolo romanesco pulito e diviso a cimette
- 1 foglia di alloro

- · 3 chiodi di garofano
- 5 bacche di ginepro
- 1 dl di olio di oliva
- 1 dl di aceto bianco
- 1 dl di vino bianco
- Sale e pepe di mulinello

PROCEDIMENTO

Rosolate la cipolla in olio. Unite cavolo cappuccio e viola, salate e fate brasare il tutto coperto. Unite le spezie e bagnatele con l'aceto, quindi col vino. Pepate abbondantemente. Fate cuocere il tutto senza coperchio.

A parte cuocete al vapore (o bollite) le cimette di cavolfiore e romanesco. Componete il piatto con base di cavoli brasati e le cimette bollite. Condite con olio evo.

Ganache di cioccolato





Ricetta di Luigi Bonadonna

Chef The Stellar

INGREDIENTI PER 8/10 PERSONE

- 500 ml di latte
- · 500 ml di panna
- · 200 gr di tuorli
- · 190 gr di zucchero
- 400 gr di cioccolato fondente al 70%

PROCEDIMENTO

Versate latte, panna, tuorli e zucchero nel Bimby e portateli ad una temperatura di 80°.

Aggiungete il cioccolato e frullate al massimo della velocità per 3 minuti. Create delle quenelles di ganache di cioccolato.

Decorate con panna montata e crumble di biscotti.

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



Main Partner

Grazie al contributo di





Partner









































Con il patrocinio di

Media Partner

















COME SOSTENERCI

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

BONIFICO BANCARIO

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

BOLLETTINO POSTALE

Intestato a Fondazione Solidarietà Caritas ONLUS 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 Onlus 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

f Seguici su Facebook

Fondazione Solidarietà Caritas onlus - Firenze

Fondazione Solidarietà Caritas ONLUS