

Le ricette della Solidarietà 2024

**Tutti a tavola per
la mensa Caritas!**

Otto Chef fiorentini
ci raccontano i loro piatti



Fondazione
Solidarietà **Caritas**
ETS · Firenze

L'aiuto che va oltre



PRESENTATO IL **25 NOVEMBRE**

Giornata Internazionale
**CONTRO LA VIOLENZA
SULLE DONNE**

*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



LE TORRI

CUCINA È CONDIVISIONE
PIZZA, BURGER & STREET FOOD
NEL CUORE DI VILLA VOGEL

Dove la cucina diventa un ponte tra persone di contesti diversi:
**Chef professionisti lavorano al fianco di ospiti delle
strutture di accoglienza di Fondazione, volontari e giovani
del Servizio Civile.**

Ogni piatto racconta una storia di inclusione e solidarietà, **creando
una comunità che nutre corpo e spirito.**



Le Torri, inaugurato a giugno 2024 e **gestito da Fondazione Solidarietà
Caritas di Firenze**, è un ristorante-pizzeria a Villa Vogel.

Il progetto offre formazione e reinserimento sociale, con **la guida degli chef
Carlo Mazzola e Gabriele Andreoni**, quest'ultimo coordinatore del ristorante.

La solidarietà ha bisogno di
Grandi Imprese

Sei un'azienda?

Le Torri può fare al caso tuo!

Il locale è disponibile per **eventi, cene e pranzi
aziendali**, la tua azienda potrà contribuire a
sostenere i servizi della Fondazione Caritas.

Via Delle Torri, 7 Firenze
Aperto a cena dalle 19.30
il giovedì, venerdì, sabato e domenica

Per prenotazioni e informazioni:
Cell. +39 366 6866 770
letorri@fondazione-solidarita-caritas.it

ANTIPASTO

Sbroscia Casentinese



Ricetta di Chef Francesco Carzoli

Osteria Pratellino

Ingredienti per 4 persone

- 3 coste di sedano
- 1 cipolla rossa
- 2 carote
- 300 g di zucca gialla
- Salvia
- Sale pepe
- Olio
- Pane di castagne Marocca, presidio Slow Food
- Brodo vegetale

Procedimento

Pulire le verdure (sedano carota cipolla) e fare una brunoise (a dadini piccoli) mettere a soffriggere le verdure con un filo d'olio e una presa di sale in un padellino a fuoco basso, nel frattempo sbucciare la zucca e tagliarla a pezzi di circa 1 cm, soffritte le verdure mettere qualche foglia di salvia e la zucca e far rosolare per qualche minuto per insaporire, poi mettere qualche mestolo di brodo vegetale e far cuocere fino a cottura della zucca lasciando il composto brodoso, a parte tostate qualche cubetto di pane alle castagne da mettere nella sbroscia.

ANTIPASTO

Trippa al tartufo e aglione



Ricetta di Chef Paolo Gori

Trattoria da Burde

Ingredienti per 4 persone

- Trippa gr. 800
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 bicchiere di vino bianco
- ½ spicchio di aglione
- 25gr di tartufo nero
- 50 gr di pecorino stagionato
- Olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe

Procedimento

Lavare bene la trippa e tagliarla a listarelle.

Fare un soffritto chiaro, aggiungere del pepe. Fate insaporire la trippa e sfumate col del vino bianco. Portate a cottura con acqua o del brodo.

Frullate aglione con dell'olio e del vino bianco, fate cuocere su un padellino fino a che sia evaporato tutto il vino, deve rimanere bianco non prendere colore. Aggiungete metà del tartufo nero grattugiandolo finemente e lasciate insaporite.

Mettete il tutto dentro alla trippa, aggiustate di sale.

Mantecate con burro e pecorino, servite grattugiando il resto del tartufo sulla trippa.

PRIMO

Tortello alla lastra con ragù di manzo



Ricetta di Chef Elisa Masoni

Ristorante il Molino trattoria moderna - Calenzano

Ingredienti per 15 persone

Pasta:

- 500 gr farina
- 250 gr acqua
- Sale

Ripieno:

- 2 kg Patate
- 100 gr Burro
- Erbe miste
- 1 Aglio
- Parmigiano q.b.
- Pepe q.b.
- Sale q.b.

Ragù:

- 500 gr Macinato di manzo di punta di petto
- 2 Carote
- 2 coste di sedano
- 2 Cipolle dorate
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Impastare la farina con acqua e sale, far riposare almeno 1 h in frigo
Nel mentre preparare il ripieno lessando le patate e quando risulteranno cotte sbucciare, schiacciare ed unire a freddo le erbe miste, insieme ad un aglio e cotte precedentemente nel burro e del parmigiano aggiustare di sale e pepe.
Stendere la pasta e ricavare dei tortelli con un ripieno da 100 gr l'uno.
Cuocere il tortello su una piastra rovente unta e servire con sopra del ragù, fatto in precedenza con soffritto di cipolla carote e sedano. Poi aggiungere la punta di petto di manzo macinata e spadellata a parte, sfumata con del vino rosso, arricchita da concentrato sciolto in brodo di carne o acqua e lasciata cuocere per ore. Aggiustare di sale e pepe.

PRIMO

Lasagnetta ripiena di porcini e passato di patate e nipitella



Ricetta di Duccio Pistolesi

Chef ACF Fiorentina

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr pasta fresca
- 300 gr porcini
- 1 aglio
- Olio
- 100 g ricotta
- 2 scalogno
- 300 gr patate
- Nipitella

Procedimento

Affettare sottilmente I porcini e spadellare in olio e aglio, quindi asciugare su carta assorbente e mescolare con la ricotta.

Stendere la pasta sottilmente quindi disporre il ripieno al centro insieme alla crema ottenuta imbiondendo lo scalogno in olio e a cui aggiungiamo le patate affettato sottili, e profumato di nipitella.

Infornare a 180 gradi per 25 minuti.

SECONDO

Quaglia in due maniere: la coscia frita, il petto ai cipollotti



Ricetta di Filippo Saporito

Chef Ristorante La leggenda dei Frati Firenze

Ingredienti per 6 persone

- 6 quaglie
- 12 cipollotti
- 200 gr di petto di pollo
- 40 gr di panna fresca
- 3 uova
- 100 gr olive taggiasche sott'olio
- Pangrattato q.b.
- Sale e pepe q.b.
- Olio evo q.b.
- Olio di semi per friggere
- 300 gr di carote
- Timo
- Aglio

Procedimento

Per la farcia - Affettare sottilmente due cipollotti e saltarli velocemente in padella con poco olio. Frullare il petto di pollo con pochissimo bianco d'uovo e un cucchiaino di panna fresca, sale e pepe q.b. poi aggiungere a metà della farcia i cipollotti saltati

Per la crema di carote - Mettere in una pentola, uno spicchio d'aglio e qualche rametto di timo, con olio evo. Far scaldare poi metterci le carote affettate molto sottilmente, salare poi aggiungere poco alla volta acqua fino a che le carote non saranno ben cotte. A questo punto frullarle montandole con un po' di olio evo.

Per le quaglie - Disossare le quaglie, riempire i petti con la farcia di cipollotti, arrotolare prima con carta pellicola e poi alluminio per dare la forma allungata. Disossare le cosce, dare una forma tonda arricciando la carne verso l'osso, riempirle con la restante farcia, aggiungere al centro una oliva taggiasca e chiuderle bene prima con la pellicola poi con l'alluminio. Cuocere a vapore a 90 C° per circa 15/20 minuti i petti e le cosce. Appena pronte freddare in acqua e ghiaccio. Non appena saranno fredde, liberarle dalle carte e asciugarle bene. Impanare le cosce passandole prima nell'uovo poi nel pane grattugiato. Dorare dei cipollotti interi precedentemente sbollentati, rosolare bene in padella i petti con olio ben caldo, fino ad avere la pelle croccante nel frattempo friggere le cosce in abbondante olio bollente.

Per terminare - Disporre sul piatto la crema di carote, il petto tagliato a metà, la coscia frita e i cipollotti.

DOLCE

Necci farciti alla ricotta di pecora e canditi



Ricetta di Françoise Authom e Carlo Mazzola

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

Ingredienti per una decina di coppie di Necci

Per i Necci:

- 100 gr farina di castagne
- 200 ml acqua tiepida
- 2 cucchiaini di olio EVO
- 1 pizzico di sale
- 10 gr pinoli tostatati tritati
- 10 gr uvetta in vinsanto tritata

Per la ricotta:

- 300 gr ricotta di pecora 300 gr
- 40 gr canditi tritati: arance, cedro...
- 50 gr pinoli tostatati interi
- Vinsanto o Brandy a piacere
- Miele del casentino. Quanto piace...

Procedimento

Per i Necci:

Stemperare la farina di castagne con l'acqua tiepida almeno 2/3 ore prima di cuocere i Necci. Aggiungere il sale, i Pinoli tostatati tritati e l'uvetta ammollata tritata. Cuocerli in padella anti-aderente con olio evo. Mantenere al caldo ma coperti per non farli asciugare troppo.

Per la ricotta:

Mescolare la ricotta, dopo averla scolata, con un po' di miele, canditi tritati pinoli interi e un po' di vinsanto. Se piace anche un po' di zucchero di canna. Riposo in frigorifero

Montaggio del piatto:

Farcire i Necci caldi con la ricotta
Uno caldo l'altro freddo
Spolverare di zucchero a velo e cacao.



Fondazione
Solidarietà **Caritas**

ETS · Firenze

L'aiuto che va oltre

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