



Spghettone con cozze, calamari e datterini infornati

Con l'arrivo della bella stagione, l'FH55 Grand Hotel Mediterraneo di Firenze presenta un piatto che sa di mare e mediterraneo, firmato dallo Chef Fabrizio Renna. La Gazzetta del Gusto è riuscita ad ottenere la ricetta!

Arriva l'estate e con lei un piatto capace di catturare tutta la forza e la freschezza del mare: lo **Spghettone con cozze, calamari e datterini infornati**, firmato dallo Chef Fabrizio Renna dell'**FH55 Grand Hotel Mediterraneo**, storico punto di riferimento dell'ospitalità fiorentina.

Un inno alla cucina mediterranea, in cui la semplicità degli ingredienti è esaltata da una tecnica raffinata e attenta, ma anche da una presentazione che invita all'assaggio.

Le cozze, scelte freschissime, conferiscono il profumo salmastro del mare e seducono il palato con la loro carnosità voluttuosa. I calamari, teneri e lavorati con cura, si fondono con i datterini rossi maturi, che il forno trasforma in piccoli concentrati di dolcezza e acidità. Gli aromi fanno il resto: timo, aglio dorato, prezzemolo fresco e un tocco di peperoncino accendono il piatto. Il filo conduttore è l'**olio extravergine toscano**, che armonizza senza coprire, lasciando che ogni ingrediente si esprima con naturalezza.

Spaghettoni con cozze, calamari e datterini infornati

Vi riportiamo tutte le istruzioni per preparare la ricetta che ci potrà accompagnare nella prossima estate, tra grandi cene sul mare e divertimento con vecchi e nuovi amici.



Ingredienti

- 320 g di spaghettoni
- 500 g di cozze fresche
- 150 g di calamari
- 150 g di datterini rossi
- 2 rametti di timo fresco
- 40 g di prezzemolo
- 2 spicchi d'aglio
- Peperoncino q.b.
- 1 rametto di aneto
- 80 ml di olio extravergine di oliva
- Sale e zucchero q.b.

Procedimento

Mentre preriscaldate il forno a 200°C, **lavate e tagliate a metà i datterini**. Disponeteli su una teglia oliata con la parte dei semi rivolta verso l'alto. Condite con un pizzico di sale, una spolverata di zucchero e le foglioline di timo. Infornate per circa 20 minuti, finché i datterini non risulteranno caramellati.

Intanto pulite le **cozze accuratamente** eliminando il bisso e sciacquatele sotto acqua corrente. In una casseruola, scaldate un filo d'olio con uno spicchio d'aglio e gambi di prezzemolo. Aggiungete le cozze, coprite con un coperchio e lasciate aprire a fuoco vivo per circa 4 minuti.

Sgusciate i mitili filtrare la loro acqua di cottura, che utilizzerete per la mantecatura.

Pulite i calamari rimuovendo interiora, becco e pelle esterna. Tagliateli a metà e incideteli delicatamente a griglia sulla parte interna. Tagliate a julienne le ali e sciacquate bene il tutto in acqua fredda.

In una pentola capiente, portate a bollore 5 litri d'acqua salata e cuocete gli spaghetti per 2 minuti in meno rispetto al tempo indicato. Nel frattempo, tritate finemente aglio, prezzemolo e peperoncino.

In una casseruola, scaldate un filo d'olio e saltate i calamari per un minuto. Aggiungete il trito aromatico e i datterini infornati. Scolate gli spaghetti e trasferiteli nella casseruola. Completate la cottura mantecando con le cozze e la loro acqua filtrata.

Arrotolate gli spaghetti in un nido e disponeteli in un piatto fondo. Completate con il condimento di mare e decorate con foglie fresche di aneto.

Un piatto raffinato e semplice al tempo stesso, che racconta la bellezza del mare e l'eleganza della cucina dello Chef Fabrizio Renna. La proposta è disponibile nel menu estivo del ristorante "Arno" dell'[FH55 Grand Hotel Mediterraneo](#). Un'occasione perfetta per scoprire una buona cucina autentica in una hotel suggestivo, affacciato sull'Arno, a pochi passi dal cuore di Firenze.

Data di creazione

09/06/2025

Autore

redazione