



Vitella alla Fornara con patate e topinambur

Un antico piatto romano dell'Ottocento è stato reso più moderno da un giovane chef che ha aggiunto un tubero sempre più apprezzato e intenerito la carne con una lunga cottura a bassa temperatura



Valerio De Pasquale, chef del Mediterraneo Ristorante e Giardino di Roma (Foto © Ufficio stampa).

La **“Vitella alla Fornara con patate e topinambur”** è un’elaborazione moderna di un antico piatto romano che risale alla prima metà dell’Ottocento, poco conosciuto ma di gran valore. A prepararlo, e ad averci regalato la ricetta, **Valerio De Pasquale**, chef del **Mediterraneo Ristorante e Giardino** all’interno del [MAXXI di Roma](#).

«Nel menu di Mediterraneo abbiamo voluto inserire la “Vitella alla Fornara”, il cui nome prende ispirazione dalla celebre “Fornarina” di Raffaello, in cui viene ritratta la figlia di un panettiere di Trastevere che, a quel tempo, fu la donna amata dal pittore. Noi l’abbiamo proposta in una veste innovativa e moderna aggiungendo il **topinambur**, un tubero digeribile, dietetico e ricco di altri benefici. La vitella la lasciamo cuocere per molte ore e a bassa temperatura affinché la carne si sciolga in bocca e raggiunga un sapore unico e intenso. Il piatto viene arricchito da una miscela di erbe e patate affumicate, insieme ad una purea di topinambur che dona un sentore di carciofi che ben si sposano con la cucina romana».

Data di creazione

18/01/2020

Autore

redazione