

## Napoli, Il Comandante dell'Hotel Romeo e sei ricette di Andrea Aprea

Via Cristoforo Colombo 45

Tel. 081.0175001

Fax 081.0175999

[www.romeohotel.it](http://www.romeohotel.it)

[events@romeohotel.it](mailto:events@romeohotel.it)

Chiuso il lunedì, aperto la sera



Marina con Andrea Aprea

Il [ristorante Il Comandante](#), unito alla struttura dell'Hotel Romeo, rappresenta sicuramente la cura e l'innovazione che da tempo aspettavamo a Napoli, in un contesto di elevata incertezza qui si è sicuri di trovare dei punti fermi inoppugnabili quali eleganza, straordinaria accoglienza, professionalità e bellezza. L'ex Palazzo Lauro costruito negli anni 50 è stato ristrutturato dall'architetto giapponese Kenzo Tange, il filo conduttore lungo il quale si sono sviluppati gli ambienti ed i servizi offerti si basa sul principio dei contrasti, difficili da mettere insieme, ma una volta ben armonizzati rendono il tutto particolarmente piacevole e stimolante. Antico e moderno per le opere

d'arte di notevole interesse esposte nei vari punti di accoglienza, l'albergo è dotato di una prestigiosa collezione di opere d'arte tra le quali si distinguono gli artisti Francesco Clemente, Gregorio Botta, Mario Schifano, Sergio Fermariello, Lello Esposito e Philip Starck occidentale ed orientale negli arredi e nella cucina, oltre al ristorante gourmet, l'albergo è dotato dello Zero Sushi Bar creato in collaborazione con la Zero Contemporary Food di Milano.



Qui il miglior sushi del Sud

Di grande effetto la facciata del palazzo interamente in vetro, proprio come la volle l'armatore Achille Lauro per poter godere in pieno della frenetica attività del porto, in vetro sono state riprodotte le onde del mare con effetto ottico molto suggestivo. Al ristorante Il Comandante la cucina gourmet è nelle mani dell' executive chef Andrea Aprea, di origini napoletane e quindi profondo conoscitore della cucina partenopea alla quale dà ampio spazio, ma non solo, basandosi sui principi della tecnica innovativa, orbita tra i sapori e le culture del Mediterraneo. Nonostante la giovane età, 31 anni, ha un curriculum davvero invidiabile, ha collaborato con il ristorante Signori a Sirmione, l'Heston Blumenthal di Fat Duck (tre stelle Michelin) a Bray on Thames U.K., The Waterside Inn (tre stelle Michelin da 30 anni) a Bray on Thames U.K., poi ancora con il Rossellini's di Palazzo Sasso a Ravello (2 stelle Michelin), The Ledbury a Londra (2 stelle

Michelin), Hotel Bulgari di Milano e lunga è ancora la lista, ma non voglio essere tediosa. I dessert ed i pani sono preparati dalla chef di pasticceria Elnava De Rosa, ed il tocco femminile nella leggerezza e la raffinatezza delle esecuzioni si avverte in pieno, il sommelier di sala è Giuseppe Sorrentino, buona la carta dei vini che offre ampio raggio di scelta tra vini italiani ed internazionali, ma troppo scontata, manca un pizzico di ricercatezza ed originalità. Tornando alla cucina di Andrea i suoi piatti coniugano con abile professionalità tradizione ed innovazione, lui sostiene che siano due fattori inseparabili, il menù varia con il cambiare delle stagioni e tra le diverse proposte vi sono due menù degustazione, il Mare al costo di 100 euro ed la Terra a 90 euro.

Marina Alaimo

Alici fritte su schiacciatina di cavoli, ricotta di bufala e aglio olio e peperoncino



Ingredienti per quattro persone

500 gr. di alici fresche, 600 gr. di cavolfiore, 200 gr. di ricotta di bufala, 1 spicchio d'aglio, 1 peperoncino rosso fresco, 50 gr. di miele di acacia, 30 gr. di aceto bianco, 150 gr. di pane grattugiato, 1 uovo, sale e pepe q.b.

Procedimento

Per le alici, spinarle e formare un sandwich con due alici sovrapposte tra le quali porre la farcia di ricotta, impanarle passandole in pane grattugiato ed uovo, friggere in abbondante olio extravergine d'oliva a 170°.

Per la schiacciata di cavolfiore: pulire bene il cavolo, cuocerlo in abbondante acqua bollente, dopodiché schiacciarlo bene con una forchetta fino a raggiungere una purea, condire con sale, pepe ed un filo di olio extravergine d'oliva.

Per la vinaigrette all'aglio olio e peperoncino: emulsionare il miele con l'olio e l'aceto, poi aggiungere uno spicchio di aglio schiacciato ed il peperoncino privato dei semi. Adagiare la schiacciata di cavolfiore sul fondo del piatto, poi porvi le alici ed in fine irrorare con la vinaigrette.

Ho abbinato a questo piatto [Costa d'Amalfi Furore bianco 2008](#) di Marisa Cuomo.

Scampi, [ceci di Cicerale](#), funghi porcini e pancetta



Ingredienti per 4 persone

12 scampi freschi di media pezzatura, 500 gr. di ceci di Cicerale, 200 gr. di pancetta tesa, 4 funghi porcini freschi medi, sale e pepe q.b., olio extravergine d'oliva.

Procedimento

Pulire gli scampi sgucciandoli completamente e scottarli leggermente in una padella

antiaderente con un filo d'olio extravergine d'oliva. Precedentemente mettere i ceci in ammollo per almeno 6 ore, poi cuocerli in acqua con 1 carota, 1 costa di sedano, del pepe in grani, una foglia di alloro. Una volta cotti frullarli bene e passare a setaccio. Pulire i funghi porcini con una spugnetta umida facendo attenzione a non utilizzare troppa acqua, poi tagliarli a metà e scottarli in padella. Tagliare poi le fettine sottili di pancetta alla lunghezza di 6 cm, disporle su una placchetta antiaderente e cuocere in forno a 180° per 7 minuti. Una volta cotte, far riposare su carta assorbente per eliminare il grasso in eccesso. Adagiare la purea di ceci sul fondo di un piatto, poi gli scampi ed ancora la pancetta croccante.

Ho abbinato a questo piatto [Fiano Antece 2004](#) di De Conciliis.

Fettuccella di Gragnano, [caciocavallo Podolico](#), tuorlo d'uovo e tartufo nero



Ingredienti per 4 persone

500 gr. di fettucelle di Gragnano, 100 gr. di caciocavallo Podolico, 500 ml. di panna fresca, 500 ml. di latte fresco, 4 tuorli d'uovo, 80 gr. di tartufo nero.

Procedimento

Far ridurre a fuoco lento il latte e la panna fino a raggiungere i 500 ml. totali, poi aggiungervi il caciocavallo grattugiato e passare il tutto a setaccio. Cuocere le

fettucelle in abbondante acqua per 12 minuti. Cuocere i 4 tuorli in acqua a 85° per 2 minuti. Tagliare il tartufo a scaglie sottili con l'aiuto di un taglia tartufi. Adagiare sul fondo la crema di caciocavallo, porvi sopra le fettucelle a nido, al centro adagiare il tuorlo e distribuire sul tutto le scaglette di tartufo nero. Ho abbinato a questo piatto Fiano di Avellino CampoRe 2006 di Terredora.



#### Ingredienti per 4 persone

1 kg. di muscolo di manzo, 800 gr. di cipolle, 250 gr. di carote, 300 gr. di vino bianco, olio extravergine d'oliva, sale e pepe q.b.. Per la pasta all'uovo: 300 gr. di semola di grano d'uro, 200 gr. di farina "00", 8 tuorli d'uovo e 3 uova intere. Per la composta di carote e cipolle: 150 gr. di cipolle, 150 gr. di carote, 20 gr. di zucchero, 30 gr. di aceto di vino bianco. Per l'estratto di carote: 1 kg. di carote, 20 gr. di maraschino, sale e pepe q.b.

#### Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per la pasta all'uovo e lasciarla riposare in frigo per 2 ore. Pulire e tagliare il muscolo di manzo in 4 parti, pelare le cipolle e le carote e tagliarle finemente, stufare le verdure insieme al muscolo in una casseruola con dell'olio extravergine d'oliva, aggiungere il vino bianco e lasciare cuocere il tutto per 4 ore a

fuoco lento. Sfilacciare il manzo unendolo al fondo di cottura delle verdure ed aggiungere sale e pepe q.b. Preparare la composta di carote e cipolle tagliandole finemente, unirvi lo zucchero e l'aceto e cuocere in un tegamino a fuoco lento fino ad ottenere la composta. Con i ritagli del manzo avanzati preparare il consommé facendo un brodo di carne classico, a fine cottura unirvi 50 gr. di marsala, sale e pepe q.b. A questo punto preparare i fagottini, stendere la pasta molto finemente con la sfoglia pasta, tagliare dei quadrati di cm.9×9, adagiare all'interno la farcia di carne alla genovese, e chiudere bene i quattro lati. Preparare l'estratto di carote centrifugando le carote, aggiungere il maraschino ed intiepidire il composto, con l'aiuto di un frullatore ad immersione emulsionare il tutto ed ottenere una schiuma. Cuocere i fagottini in abbondante acqua bollente. Adagiare sul fondo del piatto la composta calda di cipolle e carote, i fagottini, il consommé ed in fine l'estratto di carote.

Ho abbinato a questo piatto Orano 2007 rosato di [Villa Raiano](#)

Filetti di rombo, carciofi, patate e agrodolce alla menta



Ingredienti per 4 persone

4 filetti di rombo da 150 gr., 4 carciofi, 4 patate di media grandezza, olio extravergine d'oliva, sale e pepe q.b.

Per l'agrodolce alla menta: 250 gr. di zucchero, 150 gr. di aceto di vino bianco, 50 gr. di fumetto di pesce ed un mazzetto di menta fresca.

#### Procedimento

Cuocere i filetti di rombo in una padella con un filo d'olio extravergine d'oliva, sale q.b. Pulire i carciofi privandoli delle foglie esterne e pulire il gambo, tagliarli a metà e privarli della barbetta interna e cuocerli in padella antiaderente con un filo d'olio extravergine d'oliva, sale q.b. Pelare le patate e tagliarle a cubi delle dimensioni di cm. 4x4, sbollentarle in acqua bollente e poi rosolarle leggermente in padella con un filo d'olio extravergine d'oliva. Procedere con l'agrodolce alla menta, portare a caramello lo zucchero in un tegamino, aggiungervi l'aceto ed il fumetto di pesce facendo attenzione a non far cristallizzare lo zucchero, in fine aggiungere le foglioline di menta tritate e lasciar riposare per 2 ore. Adagiare i carciofi e le patate sul fondo del piatto, porvi il filetto di rombo ed in fine l'agrodolce di menta.

Ho abbinato a questo piatto [Greco di Tufo Devon 2006](#) di Caggiano.

Cannoncini ai formaggi morbidi, composta di pere e bolle di vino rosso



Ingredienti per 4 persone

500 gr. di pere kaiser, 1 lt. di vino rosso aglianico, 2 gr. di pepe nero in grani, 1 foglia di



alloro e mezza stecca di cannella.

Per i cannoncini: 50 gr. di burro, 50 gr. di zucchero a velo, 50 gr. di albume d'uovo, 50 gr. di farina "00".

Per la farcia: 150 gr. di ricotta di bufala, 100 gr. di mascarpone, 50 gr. di zucchero a velo.

#### Procedimento

Preparare l'impasto per i cannoncini mescolando tutti gli ingredienti in un mixer, una volta ottenuto un impasto omogeneo lasciarlo riposare in frigo ben coperto per 2 ore. Stendere la pasta su un tappetino in silicone da forno formando dei rettangoli di cm. 7x4 con l'aiuto di uno stampino, arrotolarli formando i cannoncini e cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti. Preparare la farcia lavorando tutti gli ingredienti con una frusta e riempire con questa i cannoncini utilizzando una sacca da pasticceria. Pelare le pere e cuocerle brevemente in un classico sciroppo di zucchero per 30 minuti, dopodiché tagliarle a cubetti. Preparare le bolle di vino rosso ponendo il vino con il pepe in grani e la cannella in un contenitore a marinare per 3 ore, dopodiché ridurre il tutto sul fuoco lento fino ad ottenere il peso di 650 gr., a questo punto emulsionare con un frullatore ad immersione fino ad ottenere le bolle di vino rosso. Porre le pere cotte sul fondo del piatto, adagiarvi sopra i cannoncini e poi le bolle di vino rosso.

Ho abbinato a questo piatto [Melizie 2005](#) passito di fiano di Mastroberardino