

PROGETTO SOSTENUTO DA



CAMERA DI COMMERCIO
VENEZIA ROVIGO



RIVIERA
DEL BRENTA
& TERRA
DEI TIEPOLO

Ricette della tradizione

ALLE PORTE DI VENEZIA

Un territorio,
tante storie,
molti gusti



A cura di Elisabetta Vulcano

Questa pubblicazione è il frutto di una ricerca storica sul patrimonio gastronomico del territorio che si estende alle porte di Venezia e che oggi, come destinazione turistica, è indicato come "Terra dei Tiepolo - Riviera del Brenta".

Le antiche fonti scritte consultate sono state di varia natura, ma tutte funzionali a dare profondità di campo e spessore agli ingredienti e alle ricette quali parte importante dei beni immateriali di una comunità.

L'esito è un ricettario che non ha la pretesa di essere esaustivo, ma di costituire un diverso punto di partenza per "leggere" la gastronomia della terraferma veneziana, sospesa tra laguna e campagna, e offrire uno sguardo nuovo sui suoi saperi, le sue pratiche, la sua storia.

Si tratta in molti casi di semplici varianti di un patrimonio condiviso con i luoghi, ben più vasti, dove si è esteso il dominio della Serenissima, ma che conservano peculiarità specifiche e significative in grado di svelare, tra le proprie pieghe, la mentalità, la creatività e la perizia proprie delle genti di queste terre.

Realizzato dalla Confesercenti metropolitana di Venezia e Rovigo, con il contributo della Camera di Commercio Delta Lagunare, nell'ambito del progetto di valorizzazione degli itinerari turistici, il ricettario vuole anche essere un invito a "gustare" con gli occhi i suggestivi panorami rurali da cui emergono quasi per incanto e a sorpresa autentici gioielli architettonici.

Del resto, anche di questo parlano le nostre ricette: dell'intreccio tra l'alto e il basso, tra gli ozi della villeggiatura e le dure attività quotidiane, tra gli splendidi aristocratici e gli umili lavori della terra.

Questo libro rappresenta quindi un passo dell'importante percorso di costruzione del senso di appartenenza al nostro territorio, che Confesercenti condivide e sostiene, uno strumento per recuperare sapori e storie che rischiano ogni giorno di essere travolte dai profondi cambiamenti sociali e anche dallo stesso enorme successo del food.

Filmato, fotografato e raccontato da ogni punto di vista ed in ogni modo il cibo rischia infatti di diventare "merce" se privato di riferimenti alle radici e alla storia di chi lo ha prodotto e cucinato. Recuperare il filo dell'identità e della specificità, così come tenta questo ricettario, è invece fondamentale perché, come ricorda Umberto Eco: in un mondo in cui si è tentati di dimenticare o ignorare troppo, la riconquista del nostro passato collettivo dovrebbe essere tra i primi progetti per il nostro futuro.

Maurizio Franceschi

Direttore Confesercenti Metropolitana Venezia Rovigo

INDICE

PREMESSA 07

ANTIPASTI

Carne

- Bovo'leti (*Chioccioline di terra*) 09

Pesce

- Sarde'le in saòr (*Sardine marinate*) 11
- Cape sante a'la venessiana (*Capesante alla veneziana*) 12
- Cape 'longhe a scotadeo (*Cannolicchi a scottadito*) 13

PRIMI PIATTI

Carne e Selvaggina

- Papare'le coi figadini (*Pappardelle in brodo con i fegatini*) 14
- Bígo'li co' l'oca (*Spaghetti con l'oca*) 15

Pesci, crostacei e molluschi

- Bígo'li in salsa (*Spaghetti con sardine o acciughe*) 17
- Risoto nero (*Risotto nero di seppie*) 18
- Risoto de go (*Risotto di ghiozzo*) 19

Verdure

- Gnocchi de patate (*Gnocchi di patate*) 21
- Pasta e fasioi (*Pasta e fagioli*) 22
- Risi e bisi (*Risotto con piselli*) 24

SECONDI PIATTI

Carne e Selvaggina

- Carne lessa con Salse (co' pearà, salsa de cren, salsa verde e salsa coi càpari) 25
Bollito misto con Salse (salsa al pepe, al rafano, verde e di capperi)
- Figà a'la venessiana (*Fegato alla veneziana*) 28
- Oca in onto - Oca in Pignatto (*Oca in confit*) 29

Pesci, Crostacei e Molluschi

- Baca'la mantecato (*Baccalà mantecato*) 30
- Go in broeto (*Ghiozzi in umido*) 31
- Mo'leche ripiene (*Granchi in muta ripieni*) 32
- Sepe nere co'la po'lenta bianca (*Seppie nere con la polenta bianca*) 33

CONTORNI E UOVA

- Verze sofegae (*Verze "affogate"*) 34
- Articiochi a'la venessiana (*Fondi di carciofi alla veneziana*) 35
- Radicio rosso ai ferri (*Radichio rosso ai ferri*) 36
- Spàresi lessi (*Asparagi lessati*) 38

DESSERT

- Crema frita (*Crema frita*) 40
- Baíco'li (*Biscotti secchi*) 41
- Ossi da morto (*Biscotti a forma di osso*) 42
- Bigarani (*Ciambelline biscottate*) 43
- Za'leti (*Biscotti di mais*) 45
- Amareti venessiani (*Amaretti*) 46
- Rosada (*Crema di latte*) 47
- Tortona del Dolo 48

Una selezione di antiche ricette veneziane per far rivivere nelle nostre tavole i profumi e i sapori del passato. Stagionalità e semplicità, sono i temi che ricorrono più spesso nella cucina veneziana dove i piatti sono ancora strettamente legati al passato, ad un calendario ricco di eventi da celebrare in ricordo della Serenissima.

I risi e bisì, uno dei piatti tipici della cucina veneziana, veniva preparato nel giorno dedicato a San Marco, il patrono della città. Il 25 di aprile il profumo dei piselli appena raccolti allietava la tavola del Doge.

Anche il modo di cucinare il cibo ha origini molto antiche, dettate dalla necessità di conservarlo a lungo. La marinata a base di cipolla, il tipico *saòr* veneziano, era in uso fin dal XIV secolo per evitare a tutti coloro che trascorrevano lunghi periodi in mare di ammalarsi di scorbuto. Ancora oggi le *sarde in saòr* sono uno dei piatti tipici che i veneziani gustano in barca d'estate, la notte della festa del Redentore.

A San Martino, l'11 di novembre, mese che segnava la chiusura dell'annata agraria, si macellavano e mangiavano le oche. L'*oca in onto*, ricetta di origine ebraica, consentiva di conservare la carne d'oca per tutto l'inverno e fino alla primavera successiva.

La pazienza invece è necessaria per la preparazione dei tipici dolci secchi veneziani: *Baíco'li*, *Ossi da morto* e *Bigarani*, bis-cotti cioè cotti due volte e per questo motivo di facile e lunga conservazione.

Ad ogni piatto è abbinato un vino perché come dice un vecchio proverbio *Magna e bevi che la vita xé un lampo!*

Elisabetta Vulcano

Centro Studi Riviera del Brenta



Bovo'leti

Chioccioline di terra

Ingredienti

bovo'leti
aglio
olio extravergine di oliva
prezzemolo
sale e pepe

Tempo di realizzazione

2 ore

Dosi consigliate

almeno 100 gr di bovo'leti a persona

Vino consigliato

Bardolino chiaretto

Riempire di acqua una pentola capiente, farla intiepidire e versarvi i *bovo'leti* dopo averli lavati più volte. Una volta portata l'acqua in ebollizione lasciarli cuocere per 10 minuti. Scolarli, sgocciolarli e lasciarli raffreddare per circa ora.
Preparare un pesto con un trito di aglio, prezzemolo, olio, sale e pepe. Condire i *bovo'leti* e lasciarli insaporire per qualche ora. Servirli freddi.



Sardec'le in saor

Sardine marinate

Ingredienti

1 Kg di sardine
500 gr di cipolle bianche
Uvetta sultanina
Pinoli
3 cucchiaini di aceto bianco
Farina fior fiore
olio d'oliva
sale

Tempo di realizzazione

1 ora più il tempo di macerazione

Dosi consigliate

per 8 persone

Vino consigliato

Bardolino - Breganze rosso

Pulire le sardine privandole di testa, pinne e interiora, lavarle e infarinarle. Friggerle in abbondante olio fino a dorarle in entrambi i lati. Tagliare le cipolle ad anelli sottili e imbiondirle a fuoco lento in una padella con un bicchiere di olio.

Sfumare con l'aceto e continuare la cottura fino ad ottenere una salsa piuttosto densa. In una terrina di coccio disporre sul fondo uno strato di sardine fritte, coprirle con la salsa di cipolle, una manciata di pinoli e una di uvetta sultanina fatta rinvenire nel vino.

Ripetere l'operazione in modo da formare più strati facendo attenzione che nell'ultimo le sardine risultino completamente coperte di salsa di cipolle. Mettere un coperchio alla terrina e lasciare riposare in un luogo fresco per almeno due giorni.

Cape sante a'la venessiana

Capesante alla veneziana

Ingredienti

18 cape sante
Burro
Aglio
Olio extravergine di oliva
Prezzemolo
1 limone
2 cucchiari di vino bianco secco
Pane grattugiato
Sale e pepe

Tempo di realizzazione

20 minuti

Dosi consigliate

per 6 persone

Vino consigliato

Tai dei Colli Euganei - Tai dei Colli Berici

Pulire le cape sante, lavare le conchiglie e metterle da parte. In una pentola bassa far soffriggere uno spicchio d'aglio con l'olio e il burro. Eliminare l'aglio, passare i frutti con i coralli nel pangrattato e farli rosolare per qualche minuto. Sfumare le cape sante con il vino bianco e qualche goccia di succo di limone. Spolverarle con il prezzemolo tritato, un pizzico di sale e pepe macinato al momento. Servirle ben calde nelle conchiglie con un po' di sugo.

Cape 'longhe a scotadeo

Cannolicchi a scottadito

Ingredienti

8 etti di cannolicchi
Olio extravergine di oliva
1 limone
Pepe

Tempo di realizzazione

10 minuti

Dosi consigliate

per 4 persone

Vino consigliato

Garganega dei Colli Berici

Lavare bene i cannolicchi. Per ogni persona preparare una salsina in una coppetta con olio extravergine di oliva, succo di limone e un pizzico di pepe. Su di una piastra ben calda disporre i cannolicchi e toglierli non appena la conchiglia si apre. Servirli in tavola ancora caldi, estrarre il frutto con una forchettina e intingerlo nella salsa.

Papare'le coi figadini

Pappardelle in brodo con i fegatini

Ingredienti

- Per la pasta

300 gr di farina

3 uova intere

Sale

Acqua

- Per la salsa

300 gr di fegatini di pollo

50 gr di burro

2 litri di brodo di pollo e tacchino

Parmigiano Reggiano

Sale

Tempo di realizzazione

40 minuti

Dosi consigliate

per 6 persone

Vino consigliato

Bardolino superiore

Lavorare la farina con le uova, il sale e qualche cucchiaino di acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo. Avvolgerlo in un canovaccio e lasciarlo riposare per una ventina di minuti. Dividere l'impasto in più parti e stenderle con un mattarello fino ad ottenere delle sfoglie sottili di spessore uniforme. Fare asciugare le sfoglie per qualche minuto, arrotolarle e tagliarle in listarelle larghe circa 5-8 mm. Disporle su un canovaccio e lasciarle riposare. Pulire i fegatini, tagliarli a pezzetti e farli rosolare nel burro con un pizzico di sale. Portare a ebollizione una pentola di brodo di pollo e tacchino, versarvi i fegatini con le pappardelle. Appena la pasta sarà cotta, servire in tavola con abbondante parmigiano grattugiato.

Bigo'li co' l'oca

Spaghetti con l'oca

Ingredienti

- Per la pasta

300 gr di farina

3 uova intere

Sale

Acqua

- Per il ragù

500 gr di carne di oca

1 cipolla

1 gambo di sedano

2 carote

2 pomodori ramati

1 bicchiere di vino rosso

Olio extravergine di oliva

Alloro, rosmarino, salvia e prezzemolo

Parmigiano Reggiano

Sale e pepe

Tempo di realizzazione

2 ore

Dosi consigliate

per 4 persone

Vino consigliato

Cabernet dei Colli Euganei - Merlot del

Mondello e Colli Asolani - Sauvignon giovane

Lavorare la farina con le uova, il sale e qualche cucchiaino di acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo. Avvolgerlo in un canovaccio e lasciarlo riposare per una ventina di minuti. Dividere l'impasto in più parti, passarle al torchio, disporre i *bigo'li* in un canovaccio e lasciarli riposare.

Macinare la carne e rosolarla in una pentola con un goccio d'olio extravergine di oliva.

Sfumarla con il vino rosso e proseguire la cottura a fuoco lento coprendo la pentola con un coperchio. Tritare la cipolla, il sedano e le carote e aggiungerle alla carne. Salare e pepare a piacere. Aggiungere gli aromi, i pomodori tagliati grossolanamente e proseguire la cottura a fuoco lento per almeno 2 ore. Mescolare di tanto in tanto aggiungendo un mestolo di brodo.

Cuocere i *bigo'li* in abbondante acqua salata, scolarli al dente e versarli nella pentola con il ragù. Farli amalgamare con un filo di olio extravergine di oliva, una spolverata di parmigiano grattugiato e una manciata di prezzemolo tritato.



Bígo'li in salsa

Spaghetti con sardine o acciughe

Ingredienti

- Per la pasta

300 gr di farina

3 uova intere

Sale

Acqua

- Per la salsa

4 acciughe sotto sale

1 cipolla

Olio extravergine di oliva

Pepe

Tempo di realizzazione

1 ora

Dosi consigliate

per 4 persone

Vino consigliato

Garganega dei Colli Berici - Tai dei Colli Euganei

Lavorare la farina con le uova, il sale e qualche cucchiaino di acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo. Avvolgerlo in un canovaccio e lasciarlo riposare per una ventina di minuti. Dividere l'impasto in più parti, passarle al torchio, disporre i *bigoli* in un canovaccio e lasciarli riposare.

Pulire le acciughe privandole di testa, lisce e squame, lavarle e tagliarle a pezzetti. Tagliare la cipolla ad anelli sottili e farla imbiondire a fuoco lento in una padella con l'olio di oliva. Sfumare con un po' di vino bianco e aggiungere le acciughe sminuzzate.

Coprire la pentola e proseguire la cottura, mescolando di tanto in tanto fino ad ottenere una salsa ben amalgamata.

Cuocere i *bigoli* in abbondante acqua leggermente salata, scolarli al dente e condirli con la salsa. Servirli ben caldi.

Risoto nero

Risotto nero di seppie

Ingredienti

600 gr di seppie di media grandezza
300 gr di riso
30 gr di burro
1 litro di brodo di pesce
1 cipolla
Aglio
Olio extravergine di oliva
Vino bianco secco
Sale e pepe

Tempo di realizzazione

40 minuti

Dosi consigliate

per 4 persone

Vino consigliato

Vespaiole superiore di Breganze
Soave classico

Pulire le seppie, levare i tentacoli, mettere da parte le vescichette con il nero e tagliare le sacche in listarelle sottili. Tritare la cipolla e farla appassire in una casseruola con aglio e olio. Togliere l'aglio, unire le seppie insaporendole con sale e pepe e sfumarle con il vino bianco. Diluire il nero di qualche vescichetta in poca acqua, unirlo alle seppie e continuare la cottura per una ventina di minuti, mescolando di tanto in tanto. Versare il riso e lasciarlo insaporire incorporandolo al fondo di cottura. Aggiungere un mestolo di brodo di pesce, mescolare e aggiungerne ancora man mano che il riso asciuga. A cottura ultimata unire il burro e il prezzemolo tritato. Lasciare riposare qualche minuto e servire caldo.

Risoto de go

Risotto di ghiozzo

Ingredienti

800 gr di ghiozzi
400 gr di riso
2 carote
2 scalogni
Olio extravergine di oliva
Prezzemolo
Sale e pepe

Tempo di realizzazione

1 ora

Dosi consigliate

per 4 persone

Vino consigliato

Serprino dei Colli Euganei

Pulire e lavare i ghiozzi. Tritare un mazzetto di prezzemolo e tagliare una carota in rondelle sottili. Mettere a bollire una pentola d'acqua con una carota, un mazzetto di prezzemolo e un pizzico di sale. Quando l'acqua bolle versarvi i ghiozzi e cuocerli per circa 40 minuti a fuoco medio. Scolare il pesce e disporlo in un vassoio con le verdure. Tritare gli scalogni e farli soffriggere in una pentola con un filo di olio. Versare il riso e durante la cottura, mescolare e aggiungere un po' alla volta il brodo di pesce. A cottura ultimata, versare il riso nei piatti e aggiungervi i ghiozzi con le verdure cotte. Spolverare con una manciata di prezzemolo tritato e servire tiepido.



Gnocchi de patate

Gnocchi di patate

Ingredienti:

Per gli gnocchi
2 kg di patate farinose
500 gr di farina
2 uova
Sale

Tempo di realizzazione

1 ora e mezza

Dosi consigliate

per 6 - 8 persone

Vino consigliato

Bardolino charetto
Tocai rosso dei Colli Berici

Lavare le patate con la buccia, lessarle, sbuciarle e passarle nello schiacciapatate. Lavorare le patate con la farina, le uova e il sale fino ad ottenere un composto soffice e omogeneo.

Dividere l'impasto in tante parti e lavorarne ognuna con un po' di farina fino ad ottenere dei bastoncini del diametro di circa 2 cm.

Tagliare i bastoncini in pezzetti lunghi circa 3 cm, schiacciarli leggermente con una forchetta e disporli su un canovaccio.

Portare a ebollizione abbondante acqua salata, versarvi gli gnocchi e scolarli con una schiumarola appena ritornano a galla. Disporli sui piatti con il condimento.

Molti sono i prodotti che si sposano ad accompagnare gli gnocchi: le verdure così come le carni o il pesce. Per il condimento, infatti, si ricorre solitamente a prodotti di stagione trasformati in sugo o lavorati in differenti maniere.

Pasta e fasioi

Pasta e fagioli

Ingredienti

300 gr di fagioli freschi
200 gr di tagliatelle all'uovo
100 gr di cotiche di maiale
1 cipolla
1 carota
1 costa di sedano
Aglio
Prezzemolo
Olio extravergine di oliva
Parmigiano Reggiano
Sale e pepe

Tempo di realizzazione

3 ore

Dosi consigliate

per 4 persone

Vino consigliato

Tocai rosso dei Colli Berici

Tritare la cipolla, la carota, il sedano e l'aglio. Ricoprire il fondo di una pentola capiente con un filo d'olio e fare soffriggere il trito di verdure. Aggiungere i fagioli, le cotiche e ricoprire il tutto con 2 litri e mezzo di acqua fredda. Portare a ebollizione e lasciare sobbollire per circa 2 ore e mezza. Per mantenere i fagioli più teneri aggiungere sale e pepe a metà cottura. A fine cottura togliere le cotiche, passare al setaccio metà dei fagioli cotti e riversarli nella minestra. Tenere la minestra in bollore e versarvi la pasta. A fine cottura aggiungere il prezzemolo tritato. Disporre la minestra in ciotole di coccio e insaporirla con una spolverata di parmigiano reggiano, pepe macinato al momento e un filo di olio extravergine di oliva.



Risi e bisi

Risotto con piselli

Ingredienti

800 gr di pisellini teneri e dolci con baccello (così da ottenere 250-300 gr di pisellini)
250 gr di riso vialone nano
60 gr di burro
50 gr di pancetta
1 cipolla
Prezzemolo
Parmigiano Reggiano
Sale e pepe

Tempo di realizzazione

1 ora e mezza

Dosi consigliate

per 4 persone

Vino consigliato

Durello superiore dei Lessini

Sgranare i piselli e lavarli insieme ai baccelli. Riempire una pentola di acqua salata, versare i baccelli e farli bollire per circa un'ora. Passare i baccelli al passaverdura così da ottenere un brodo per la cottura del riso.

In una casseruola mettere a soffriggere la cipolla tritata, la pancetta a cubetti e metà porzione di burro (30 gr). Una volta appassita la cipolla, versare i pisellini e due mestoli di brodo caldo. Coprire con un coperchio e lasciarli cuocere per qualche minuto. Aggiungere il riso, due mestoli di brodo e rimestare spesso con un cucchiaino di legno. Irrorare il riso con il brodo fino ad ottenere un risotto morbido. A fuoco spento aggiustare di sale e pepe, aggiungere l'altra metà del burro e il parmigiano grattugiato. Lasciare riposare qualche minuto e servire caldo.

Carne lessa

co'pearà, salsa de cren, salsa verde e salsa coi càpari

Bollito misto con salsa al pepe, al rafano, verde e di capperi

Ingredienti

- *Per la carne*
1 kg di manzo (scamone o altra parte)
1 pezzo di osso di manzo con midollo
1 gallina ruspante
500 gr di testina di vitello
500 gr di lingua salmistrata
1 cotechino di circa 500 gr
3 cipolle
3 carote
3 gambi di sedano
Aglio
Prezzemolo
Chiodi di garofano e Pepe in grani
30 gr Sale grosso

Tempo di realizzazione

3 ore

Dosi consigliate

per 10 persone

Vino consigliato

Merlot dei Colli Berici

Inserire i chiodi di garofano nelle cipolle.
Per la cottura di manzo e gallina
Riempire una pentola capiente d'acqua, aggiungere una cipolla, due carote, un paio di gambi di sedano e il sale grosso. Portare a ebollizione e immergervi il manzo. Coprire la

pentola a tre quarti, schiumare e dopo circa un'ora aggiungere la gallina. Continuare a schiumare, aggiungere i granelli di pepe e cuocere per circa 2 ore.

Per la cottura del cotechino

Punzecchiare con una forchetta il budello del cotechino, immergerlo in una pentola di acqua fredda e cuocerlo per circa 2 ore.

Per la cottura della lingua salmistrata

Predisporre due pentole colme d'acqua su fuochi vivaci. Nella prima immergervi la lingua e nella seconda una cipolla, una carota e un gambo di sedano. Dopo un'ora di cottura trasferire la lingua nella pentola con le verdure e terminare la cottura per un altro paio d'ore.

Per la cottura della testina di vitello

Immergere la testina di vitello in una pentola d'acqua fredda salata con una cipolla, una carota e un gambo di sedano. Lasciare bollire lentamente per un paio d'ore.

Quando tutte le carni sono cotte, estrarle dai loro brodi e disporle in un grande recipiente di metallo irrorandole abbondantemente con il brodo di manzo e gallina. Servire tagliandole al momento.

Pearà

Salsa al pepe

Ingredienti

250 gr di midollo di bue
50 gr di burro
500 gr di pane raffermo grattugiato
Brodo caldo di manzo e gallina
Parmigiano Reggiano
Sale e pepe

Tempo di realizzazione

3 ore

In una casseruola di coccio sciogliere il burro a fuoco lento, aggiungere il midollo a piccoli pezzi, il pane grattugiato e il brodo caldo. Far sobbollire lentamente per circa 3 ore mescolando ogni tanto. Verso fine cottura aggiustare di sale, aggiungere abbondante parmigiano grattugiato e pepe macinato al momento. Amalgamare bene il composto e servirlo caldo.

Salsa de cren

Salsa al rafano

Ingredienti

250 gr di radici di rafano
70 gr di mollica di pane
Zucchero
Latte
Aceto bianco
Sale

Tempo di realizzazione

30 minuti

Lavare, raschiare e grattugiare le radici di cren. Bagnare nel latte la mollica di pane, strizzarla bene e aggiungerla al cren. Amalgamare il composto aggiungendo l'aceto, un pizzico di sale e di zucchero.

Salsa verde

Salsa verde

Ingredienti

6 filetti di acciughe
2 uova sode
150 gr di mollica di pane
50 gr di pinoli
40 gr di capperi
1 limone
Aglio
Prezzemolo
Olio extravergine di oliva
Brodo
Sale e pepe

Tempo di realizzazione

30 minuti

Lavare i filetti di acciughe, preparare un trito con prezzemolo e aglio. Bagnare la mollica di pane con il brodo e insaporirla con sale e pepe. Tritare i filetti di acciuga insieme alle uova sode, ai pinoli e ai capperi. Aggiungere al composto la mollica ammorbidita, il trito di prezzemolo e aglio. Amalgamare il composto con il succo di limone e l'olio extravergine di oliva. Aggiustare di sale e pepe.

Salsa coi càpari

Salsa di capperi

Ingredienti

70 gr di filetti di acciughe
100 gr di capperi
1 limone
Aglio
Olio extravergine di oliva

Tempo di realizzazione

15 minuti

Lavare i filetti di acciughe, tritarli insieme ai capperi e a due spicchi di aglio. Aggiungere al composto il succo di limone e l'olio extravergine di oliva. Mescolare e amalgamare bene il composto.

Figà a' la venessiana

Fegato alla veneziana

Ingredienti

500 gr di fegato di vitello
30 gr di burro
2 cipolle bianche
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Tempo di realizzazione

30 minuti

Dosi consigliate

per 4 persone

Vino consigliato

Bardolino superiore

Tagliare le cipolle ad anelli sottili, farle imbiondire a fuoco lento in una padella coperta con olio e burro per una decina di minuti. Tagliare il fegato a fettine sottili, adagiarle sulle cipolle imbiondite e cuocere a fiamma vivace per qualche minuto. Salare a piacere e servire con fette di polenta abbrustolita.

Oca in onto Oca in Pignatto

Oca in confit

Ingredienti

1 oca di medie dimensioni
Vino bianco secco
Olio extravergine di oliva
Alloro, Salvia, Rosmarino e Bacche di ginepro
Pepe in grani
Sale in fiocchi

Tempo di realizzazione

3 ore

Dosi consigliate

per 4 / 6 persone

Vino consigliato

Cabernet franc

Lavare l'oca, privarla delle interiora, del collo, delle zampe, delle ali e tagliarla a pezzi. In una casseruola dal fondo pesante, rosolare i pezzi di oca in un filo di olio extravergine di oliva fino a dorarli, sfumandoli con un bicchiere di vino bianco. Aggiungere la salvia, il rosmarino, le bacche di ginepro, il sale e il pepe in grani. Coprire la casseruola con un coperchio e proseguire la cottura in forno a 170° per almeno 3 ore.

Sfornare l'oca, raccogliere e filtrare il grasso. Disossare i pezzi di oca, privarli della pelle e riporli con qualche foglia di alloro in un *pignatto* (contenitore in terracotta), coprendoli con il loro grasso di cottura. Si consiglia di accompagnarla con la Salsa di cren (Salsa al rafano) e polenta, patate o peperoni come contorno.

Baca'la mantecato

Baccalà mantecato

Ingredienti

1 Kg di stoccafisso "ragno"
 Aglio
 Prezzemolo
 Olio extravergine di oliva
 Sale e pepe

Tempo di realizzazione

1 ora e 15 minuti

Dosi consigliate

per 6 persone

Vino consigliato

Soave classico
 Gambellara Superiore

Lasciare a bagno lo stoccafisso fino ad ammorbidirlo, adagiarlo in una casseruola, coprirlo di acqua fredda e portarlo a ebollizione. Una volta cotto, coprire la pentola con un coperchio e lasciarlo riposare un quarto d'ora. Tritare finemente il prezzemolo e uno spicchio di aglio. Scolare il baccalà, togliere la pelle, la lisca e le spine. Disporlo in una terrina e sminuzzarlo con l'aiuto di una forchetta. Aggiungere un filo di olio di oliva e con un cucchiaino di legno sbattere energicamente la polpa sminuzzata. Continuare a sbattere e ad aggiungere un po' di olio di oliva finché l'impasto diventa una crema spumosa. Aggiustare di sale, aggiungere il trito di aglio e prezzemolo e una spolverata di pepe macinato al momento. Accompagnare il baccalà con fette di polenta abbrustolita.

Go in broeto

Ghiozzi in umido

Ingredienti

700 gr di ghiozzi
 Aglio
 Olio extravergine di oliva
 Aceto bianco
 Vino bianco
 Sale e pepe

Tempo di realizzazione

40 minuti

Dosi consigliate

per 4 persone

Vino consigliato

Vespaiole di Breganze

Lavare e pulire i pesci. In una casseruola di coccio far rosolare gli spicchi di aglio nell'olio di oliva e una volta appassiti toglierli. Mescolare mezzo bicchiere di vino con mezzo bicchiere di aceto, disporre i pesci nella casseruola e irrorarli con il composto di vino e aceto, sale e pepe. Aggiungere acqua fino quasi a ricoprire i pesci, coprire la casseruola e lasciar sobbollire per mezz'ora circa. A cottura ultimata il sugo sarà ridotto e dorato. Servire il pesce accompagnato con fette di polenta gialla abbrustolita.

Mo'leche ripiene

Granchi in muta ripieni

Ingredienti

600 gr di mo'leche vive
3 uova
Farina
Olio per friggere
Sale

Tempo di realizzazione

2 ore e mezza

Dosi consigliate

per 4 persone

Vino consigliato

Pinot bianco di Lison Pramaggiore

In una terrina sbattere le uova con un po' di sale. Lavare più volte le *mo'leche* e immergerle nelle uova sbattute. Mescolare delicatamente, coprire la terrina con un canovaccio e lasciare riposare rimestando di tanto in tanto. Dopo un paio d'ore, togliere le *mo'leche* dalla terrina, tagliare loro la punta delle zampe e infarinarle. In una padella scaldare l'olio e friggere le *mo'leche* infarinate un po' per volta. Salarle e servirle con polenta calda.

Sepe nere co' la polenta bianca

Seppie nere con la polenta bianca

Ingredienti

1 Kg di seppie di media grossezza
1 limone
Aglio
Prezzemolo
Olio extravergine di oliva
Vino bianco secco
Sale e pepe

Tempo di realizzazione

45 minuti

Dosi consigliate

per 4 persone

Vino consigliato

Vespaiole superiore di Breganze
Pinot bianco dei Colli Euganei

Pulire le seppie, conservando le vescichette di nero, lavarle e tagliarle a listarelle. In una casseruola far scaldare l'olio con lo spicchio d'aglio. Togliere l'aglio, unire le seppie a listarelle e farle rosolare per qualche minuto. Sfumare con un bicchiere di vino, abbassare la fiamma, chiudere la casseruola con un coperchio e continuare la cottura a fuoco lento. Rompere in una tazza qualche vescichetta di nero, scioglierlo con poca acqua tiepida e aggiungerlo alle seppie. Lasciare sobbollire per circa mezzora. Aggiustare di sale e di pepe. A cottura ultimata aggiungere il prezzemolo tritato e qualche goccia di succo di limone. Servire le seppie calde con polenta bianca.

Verze sofegae

Verze “affogate”

Ingredienti

1 verza
1 cipolla
Rosmarino
Aglio
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Tempo di realizzazione

2 ore e 30 minuti

Dosi consigliate

per 4 persone

Vino consigliato

Gambellara
Garganega

Lavare la verza e tagliarla a listarelle sottili. Tritare la cipolla, lo spicchio di aglio e il rosmarino. Coprire il fondo di una pentola capiente con un filo di olio e soffriggere il trito di verdure. Unire la verza a listarelle, il sale e il pepe. Coprire la pentola e lasciare cuocere per circa 2 ore rimestando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno. Verso fine cottura togliere il coperchio e far asciugare il sugo in eccesso. Servire le verze tiepide in accompagnamento di piatti di carne.

Articiochi a'la venessiana

Fondi di carciofo alla veneziana

Ingredienti

12 fondi di carciofo
Olio extravergine di oliva
Aglio
Prezzemolo
Sale e pepe

Tempo di realizzazione

30 minuti

Dosi consigliate

per 4 persone

Vino consigliato

Bardolino
Tai rosso dei Colli Berici

Lasciare a bagno i fondi di carciofo in acqua e succo di limone fino al momento della cottura. In una casseruola fare soffriggere un trito di prezzemolo e aglio. Disporre i fondi sulla casseruola, chiuderla con un coperchio e avviare una cottura lenta a cui aggiungere un po' d'acqua. Aggiustare di sale, pepe e servirli caldi.

Radicio rosso ai ferri

Radichio rosso ai ferri

Ingredienti

800 gr di radichio rosso
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Tempo di realizzazione

30 minuti

Dosi consigliate

per 6 persone

Vino consigliato

Tai rosso dei Colli Berici
Refosco dal peduncolo rosso di Lison Pramaggiore

Lavare e tagliare i cespi di radichio a metà nel senso della lunghezza. Asciugarli e adagiarli su di un canovaccio. In una terrina preparare una specie di marinata con l'olio, il sale e il pepe macinato al momento. Immergervi il radichio e poi sistemarlo su di una piastra ben calda per qualche minuto.

Quando le foglie cominciano ad appassire, irrorarle con l'olio della marinata e girarle dall'altro lato.

Servire il radichio caldo come contorno di carni alla griglia, arrosti o selvaggina.



Spàresi lessi

Asparagi lessati

Ingredienti

1 Kg di asparagi
3 uova sode
Olio extravergine di oliva
Aceto
Sale e pepe

Tempo di realizzazione

30 minuti

Dosi consigliate

per 4 persone

Vino consigliato

Pinot grigio di Breganze
Pinot grigio del Piave

Curare, lavare e lessare gli asparagi. Tritare grossolanamente le uova con una forchetta, aggiungere sale, pepe, un filo d'olio e qualche goccia di aceto. Amalgamare il tutto fino ad ottenere una salsa. Disporre gli asparagi su di un piatto da portata e cospargerli con la salsina alle uova.



Crema frita

Crema frita

Ingredienti

200 gr di farina
1 dl di latte
180 gr di zucchero
5 tuorli d'uovo
Scorza grattugiata di limone
Pane grattugiato finissimo
Olio per friggere
Zucchero vanigliato

Tempo di realizzazione

1 ora e 30 minuti

Dosi consigliate

per 5 persone

Vino consigliato

Moscato dei Colli Euganei

In una casseruola unire i tuorli allo zucchero, mescolare bene e aggiungere un po' per volta la farina, la scorza di limone e il latte. Porre la casseruola sul fuoco, portare la crema ad ebollizione mescolando delicatamente. Lasciarla sul fuoco una decina di minuti. Bagnare d'acqua una superficie di marmo e versarvi la crema cercando di formare uno strato uniforme alto circa 2 cm. Mentre la crema si raffredda, montare a neve gli albumi. In una padella larga versare l'olio e scaldarlo. Tagliare la crema fredda a quadrati, o a losanghe, passarli prima negli albumi montati a neve, poi nel pangrattato e friggerli. Servire la crema frita ben calda spolverandola con lo zucchero vanigliato.

Baíco'li

Biscotti secchi

Ingredienti

400 gr di farina
70 gr di burro
60 gr di zucchero
15 gr di lievito di birra
1 albume d'uovo
Latte
Sale

Tempo di realizzazione

3 ore - prima fase
2 giorni - seconda fase
1 ora - terza fase

Dosi consigliate

per 6 persone

Vino consigliato

Recioto di Soave liquoroso

Intiepidire il latte, prenderne mezzo bicchiere e sciogliervi il lievito. Lavorare 100 gr di farina con il latte e il lievito fino ad ottenere un impasto sodo. Con un coltello incidere una croce sulla superficie dell'impasto, coprirlo con un canovaccio e lasciarlo lievitare per circa mezzora.

Montare a neve l'albume. Ammorbidire il burro con le mani fino ad ammorbidirlo, unirvi il resto della farina, lo zucchero, il sale e l'albume montato a neve. Incorporare al nuovo impasto anche il precedente lievitato, aggiungendo un po' alla volta mezzo bicchiere di latte tiepido. Lavorare l'impasto fino ad ottenere un composto morbido. Dividere la pasta in quattro parti e lavorarne ognuna fino ad ottenere dei filoncini di circa 10 cm di diametro. Disporre i filoncini in una piastra imburata, schiacciarli leggermente, ricoprirli con un

canovaccio e lasciarli lievitare per un paio d'ore. Cuocere i filoni in forno a 180° per circa 10/15 minuti. Togliarli dal forno quando sono leggermente dorati, farli raffreddare, ricoprirli nuovamente con un canovaccio e lasciarli riposare per un paio di giorni. Tagliare i filoncini di sbieco a fettine sottili di circa 2 mm. Portare il forno a 180°, disporre i *baíco'li* e lasciarli biscottare per pochi minuti facendo attenzione che mantengano un bel colore dorato. Una volta raffreddati, riporli in una scatola di latta. Si conservano a lungo.

Ossi da morto

Biscotti a forma di osso

Ingredienti

500 gr di farina
100 gr di burro
150 gr di zucchero
50 gr di lievito di birra
3 uova
Olio extravergine di oliva
Anice
Sale

Tempo di realizzazione

3 ore - prima fase
1 ora - seconda fase
1 notte di riposo - terza fase

Dosi consigliate

per 5 persone

Vino consigliato

Recioto della Valpolicella liquoroso

Intiepidire un bicchiere latte e sciogliervi il lievito. In una terrina sbattere due uova intere e il tuorlo della terza con un pizzico di sale. Ammorbidire il burro e unirlo alle uova, allo zucchero e alla farina. Aggiungere l'olio, il bicchierino di anice e il latte con il lievito. Lavorare l'impasto con le mani fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.

Coprire il composto con un canovaccio e farlo riposare per circa 3 ore. Lavorare la pasta in filoncini di circa 2 cm di diametro, tagliarli a pezzetti lunghi circa 15 cm e schiacciare leggermente le estremità così da ottenere la forma ad "osso".

Infornare i biscotti e cuocerli per un quarto d'ora a 150°. Togliarli dal forno, spennellarli con l'albume d'uovo messo da parte e lasciarli riposare tutta la notte. Infornarli nuovamente a 150° per una ventina di minuti.

Bigarani

Ciambelline biscottate

Ingredienti

500 gr di farina
100 gr di burro
100 gr di zucchero
50 gr di lievito di birra
3 uova
Latte
Sale

Tempo di realizzazione

1 ora - prima fase
3 ore - seconda fase
1 notte di riposo - terza fase

Dosi consigliate

per 5 persone

Vino consigliato

Prosecco di Conegliano Valdobbiadene
"Superiore di Cartizze"

Intiepidire un bicchiere latte e sciogliervi il lievito. In una terrina sbattere due uova intere e il tuorlo della terza con un pizzico di sale. Sciogliere il burro, unirlo alle uova e allo zucchero. Aggiungere la farina e il latte con il lievito. Lavorare l'impasto con le mani fino ad ottenere un composto morbido e omogeneo. Coprire il composto con un canovaccio e farlo riposare per circa 3 ore. Lavorare la pasta in filoncini di circa 1,5 cm di diametro, lunghi 15 / 20 cm. Arrotolare i filoncini fino quasi a metà, ritorcendo una punta verso l'interno. Infornarli e cuocerli per circa 15 minuti a 150°. Estrarli dal forno, spennellarli con l'albume messo da parte e lasciarli riposare tutta la notte. Infornarli nuovamente a 150° per una ventina di minuti.



Za'leti

Biscotti di mais

Ingredienti

400 gr di farina di mais
300 gr di farina
3 uova
150 gr di burro
150 gr di zucchero
50 gr di zucchero a velo
100 gr di lievito di birra
0,5 gr di vanillina
100 gr di uvetta sultanina
70 gr di pinoli
Scorza di limone
Latte
Sale

Tempo di realizzazione

1 ora

Dosi consigliate

per 6 persone

Vino consigliato

Bianco di Custoza
Vespaiolo di Breganze

Intiepidire un bicchiere latte e sciogliervi il lievito, ammorbidire l'uvetta in una ciotola di acqua tiepida e sciogliere il burro. Setacciare e mescolare insieme le due farine.

In una terrina sbattere le uova con un pizzico di sale e lo zucchero. Aggiungere un po' alla volta il burro fuso, le farine, la vanillina e il latte con il lievito fino ad ottenere un composto omogeneo. Unire al composto l'uvetta, i pinoli e la scorza di limone.

Modellare la pasta in filoncini del diametro di 3 / 5 cm, tagliarli a piccoli pezzi da arrotondare con le mani. Infornare per circa trenta minuti a 180°.

Lasciare intiepidire e spolverarli di zucchero a velo.

Amareti venessiani

Amaretti

Ingredienti

500 gr di mandorle dolci sgusciate (con la buccia)
50 gr di mandorle amare sgusciate (con la buccia)
500 gr di zucchero
4 albumi d'uovo
10 gr di cannella in polvere
Scorza grattugiata di 2 limoni
Sale

Tempo di realizzazione

40 minuti

Dosi consigliate

per 8 / 10 persone

Vino consigliato

Moscato dei Colli Euganei

Tritare le mandorle finemente e montare a neve gli albumi. Lavorare il trito di mandorle con lo zucchero, la scorza di limone, la cannella, un pizzico di sale e gli albumi montati a neve. Dividere l'impasto in palline grandi come una noce, disporle su di una piastra da forno, schiacciarle e cuocerle per circa venti minuti a 150°.

Rosada

Crema di latte

Ingredienti

5 dl di latte
80 gr di zucchero
5 tuorli d'uovo
Vaniglia (una stecca)

Tempo di realizzazione

30 minuti

Dosi consigliate

per 4 persone

Vino consigliato

Passito

Far bollire il latte con la stecca di vaniglia, lasciarlo intiepidire e levare la stecca di vaniglia. In una terrina lavorare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un impasto spumoso, soffice e ben montato. Aggiungere il latte tiepido, amalgamare bene il composto e versarlo in una pirofila. Cuocere la crema a bagnomaria, mescolandola delicatamente. Lasciarla raffreddare e servirla nel recipiente di cottura.

Tortona del Dolo

Tortona di Dolo

Ingredienti

200 gr di farina di frumento
 300 gr di farina di mais
 1 bustina di vanillina
 100 gr di burro
 500 ml di latte
 50 gr di miele
 100 gr uvetta sultanina
 200 gr fichi secchi
 50 gr pinoli
 2 mele
 1 arancia
 1 limone
 Cacao
 Cannella
 Semi di finocchio
 Sale

Tempo di realizzazione

1 ora

Dosi consigliate

per 10 / 12 persone

Vino consigliato

Torcolato di Breganze doc

Ammorbidire l'uvetta in una ciotola di acqua tiepida, tagliare a pezzetti le mele e i fichi secchi. Versare il latte in una pentola, portarlo a ebollizione e aggiungervi a pioggia la farina di mais fino ad ottenere una polentina morbida. Dopo 10 minuti di cottura aggiungere, a fuoco spento, il burro e il miele mescolando bene così da ottenere un impasto omogeneo. Unire all'impasto le mele e i fichi a pezzettini, l'uvetta e i pinoli, la scorza di un limone e un'arancia intera grattugiata. Lavorare l'impasto con la farina di frumento, la vanillina, qualche cucchiaino di cacao e una spruzzata di cannella, un pizzico di sale e una manciata di semi di finocchio. Ungere una teglia da forno con un po' di burro, versarvi l'impasto, infornare e cuocere a 160° per 40 minuti circa. Servire tiepida o fredda.

La "Tortona" è un dolce tipico dolese per il quale La Pro Loco Dolo "Associazione delle terre dolesi" (incaricata dal Comune di Dolo per la gestione ed organizzazione dei principali eventi e manifestazioni locali) ha registrato presso la C.C.I.A.A. di Venezia il marchio d'impresa "TORTONA DEL DOLO - PRODOTTO TIPICO" con lo scopo di salvaguardare una tradizione tipicamente dolese.

BIBLIOGRAFIA

- P. Agostini, A. Zorzi, *A tavola con i dogi*, Arsenale Editrice, Venezia, 1992
 F. Birri, *Cucina sotto torchio*, Helvetia Editrice, Venezia, 2013
 Z. Bocci, *I vini veneti*, Esav - Ente di sviluppo agricolo nel Veneto, Espro editore, Verona, 1980
 M. Brusegan, *La cucina veneziana*, Newton Compton Editori, Roma, 1997
 G. Calò, *Ciò. Zibaldone veneziano*, Corbo e Fiore Editori, Venezia, 1992
 G. Capnist, *I dolci del Veneto*, Muzzio Editore, Padova, 1983
 M. Carmeli, *Storia di Varj Costumi Sagri e Profani*, Neri Pozza Editore, Vicenza, 2002M.
 C. Coco, *Venezia quotidiana*, Editori Laterza, Roma-Bari, 2005
 B. Colli, G. Saccà, *Conosci Venezia?*, Edizioni Clichy, Firenze, 2017
 D. Coltro, *La cucina tradizionale veneta*, Newton Compton Editori, Roma, 1983
 R. Da Mosto, *Il Veneto in cucina*, Martello-Giunti Editore, Firenze, 1984
 V. Gottardo, *Osterie del leone. Il vino nella Venezia medioevale*, Stamperia di Venezia, 1993
 E. Grandesso, *Se no xé pan xé polenta*, Helvetia Editore, Venezia, 2005
 G. Maffioli, *La cucina veneziana*, Muzzio Editore, Padova, 1982
 G. Rorato, *Origini e storia della cucina veneziana*, Dario De Bastiani Editore, Vittorio Veneto, 2010
 M. Salvatori De Zuliani, *A tola con i nostri veci. La cucina veneziana*, Angeli Editore, Milano, 1983
 A. Zorzi, *La vita quotidiana a Venezia nel '500. Il secolo del Tiziano*, Rizzoli Editore, Milano, 1990
 E. Zorzi, *Gastronomia veneziana*, Venezia (senza data)
 E. Zorzi, *Osterie veneziane*, Filippi Editore, Venezia, 1967

Per la realizzazione di questo opuscolo i libri citati in bibliografia sono stati indispensabili. Tutti hanno contribuito a ripercorrere la storia della cucina veneziana regalando consigli, ricette e informazioni preziose. Una citazione particolare è tuttavia doverosa nei confronti di Pino Agostini e Alvise Zorzi, autori di *A tavola con i dogi*, per la precisione delle ricette le cui dosi, procedimenti e tempi di cottura sono riportati nel presente opuscolo.

STAMPA

marcaprint
tipografia digitale

Via Arma di Cavalleria, 4
31055 QUINTO DI TV
T 0422470055
www.marcaprint.it
info@marcaprint.it

Ricette
della tradizione
ALLE PORTE DI VENEZIA



scarica gratuitamente l'APP Nuova Tradizione