

VENETO

Anatra in salsa

Dosi per 10 persone

3 kg due anatre circa
400 g soppressa veneta
100 g pancetta
5 acciughe dissalate
120 g burro
sale
salvia
rosmarino
aglio
limone
aceto
pepe

Preparazione:

eviscerare le anatre, fiammeggiarle per eliminare i residui delle piume e lavarle.

Tritare la pancetta e metterla in una teglia con il burro e gli aromi.

Tagliare l'anatra a pezzi e disporla nella teglia, salare e pepare.

Cuocere l'anatra in forno a 180 °C per circa 50'.

Durante la cottura bagnare con succo di limone e poco brodo.

Tritare tre spicchi d'aglio, i filetti delle acciughe e porre il tutto a rosolare in una casseruola con poco burro.

Bagnare il soffritto preparato con un bicchiere di aceto e uno di brodo, quindi lasciare bollire per alcuni minuti.

Versare la salsa preparata sull'anatra prima di servirla.

Bacalà mantecato alla vicentina (stoccafisso mantecato alla vicentina)

Dosi per 10 persone

1,8 kg di stoccafisso (già bagnato, qualità "ragno")
olio di oliva
aglio
prezzemolo
sale e pepe

Preparazione:

sbianchire lo stoccafisso per 50 minuti circa.

Schiumare il liquido, spegnere il fuoco e lasciarlo riposare per 15/20 minuti a recipiente coperto, quindi scolarlo (se il pesce non risultasse tenero, continuare a bollirlo per altri 10 minuti).

Levare la pelle, aprire il pesce e spinarlo accuratamente.

Ridurre la polpa in briciole e metterla in una bacinella.

Lavorare lo stoccafisso con un cucchiaino di legno, sbattere molto energicamente e incorporare l'olio sino a quando lo stoccafisso finirà di assorbirlo. La quantità di olio assorbita varia da pesce a pesce in riferimento alla qualità più o meno grassa del pesce stesso (circa 1/3 della polpa).

Salare, pepare e profumare con un trito di prezzemolo e aglio.

Bigoli con l'anatra (spaghetti in salsa d'anatra)

Dosi per 10 persone

2 anatre novelle

800 g di bigoli (pasta tipica)

180 g di cipolla

150 g di carote

150 g di sedano

100 g di burro

olio di oliva

salvia

parmigiano grattugiato

sale, pepe

Preparazione:

eviscerare le due anatre, conservarne stomaco e fegato, poi lavarle accuratamente e lessarle nel brodo vegetale, preparato con la cipolla, la carota e il sedano.

Tritare le interiora e metterle a parte.

Ultimata la cottura, levare le anatre dal recipiente e filtrare il brodo.

Lessare i bigoli nel brodo di anatra.

Rosolare fegato e frattaglie con il burro e altrettanto olio, profumare con la salvia, salare, pepare e lasciar cuocere per qualche minuto.

Scolare la pasta a giusta cottura e condirla con la salsa preparata.

Mescolare e servire accompagnando con parmigiano grattugiato.

Note: l'anatra può essere utilizzata come secondo piatto, servendola con salsa peverada. I bigoli si preparano con l'apposito "torchietto", la pasta può essere preparata con o senza uova.

Fegato alla veneziana

Dosi per 10 persone

800 g di fegato di vitello
1 kg di cipolle
170 g di olio di oliva
60 g di burro
crostini di pane fritti nel burro
prezzemolo
poco brodo o sugo di carne
sale

Preparazione:

tagliare le cipolle a fettine sottili e porle sul fuoco in un tegame con l'olio e il burro.

Appena i grassi soffriggono, unire il prezzemolo, mescolare, incoperchiare il recipiente e cuocere a fuoco lento per 45 minuti, quindi aggiungere il fegato tagliato a fettine sottili e alzare la fiamma.

Rosolare e unire poco brodo o sugo di carne.

Terminata la cottura del fegato, levarlo dal fuoco, salarlo, mescolarlo e disporlo su un piatto di portata caldo, coprendo i bordi con crostini di pane fritti nel burro.

Fritole de pomi (frittelle di mele)

Dosi per 10 persone

250 g di farina

60 g di zucchero

5/6 mele renette

2 uova

salsa di mirtilli o lamponi

poco vino bianco

poco latte

sale

Preparazione:

pelare e affettare le mele a rondelle dello spessore di 5 mm circa.

Con l'uovo, la farina, poco latte, sale e zucchero formare una pastella piuttosto liquida.

Passare le fettine di mela nella pastella e friggerle in abbondante olio bollente, facendole scolare su carta assorbente mano a mano che si cuociono.

Servire le frittelle caldissime e accompagnate da salsa di mirtilli o di lamponi.

Risoto de caparozzoli (risotto con molluschi)

Dosi per 10 persone

2 kg di "caparozzoli" (un tipo di vongole)

800 g di riso (semifino)

200 g di olio di oliva

2,5 l circa di brodo di pesce

aglio

prezzemolo

sale e pepe

Preparazione:

lavare i caparozzoli, metterli in una pentola sul fuoco, lasciare che le valve si aprano completamente e toglierle dal fuoco.

Rosolare l'aglio e il prezzemolo tritati in una casseruola con l'olio.

Aggiungere il riso e lasciar tostare; unire i molluschi preparati e, sempre mescolando, cuocere lentamente, allungando, quando necessita, con il brodo bollente.

Sardele in saor (sarde in carpione)

Dosi per 10 persone

1,5 kg di sardelle fresche

400 g di cipolle

100 g di pinoli

100 g di uvetta sultanina

farina bianca

olio di oliva

aceto di vino bianco

sale

Preparazione:

eviscerare e spinare le sarde, lavarle bene e lasciarle sgocciolare.

Passare il pesce nella farina e friggerlo in abbondante olio bollente.

Levare le sarde dalla padella, metterle su carta assorbente e salarle.

Soffriggere le cipolle affettate con poco olio, versarvi sopra due bicchieri di aceto e fare bollire per qualche minuto.

Sistemare il pesce a strati in una pirofila, irrorando ogni strato con un po' di aceto caldo, la cipolla cotta, i pinoli e l'uvetta sultanina rinvenuta in acqua.

In ultimo bagnare con il rimanente aceto, in modo che i pesci risultino completamente sommersi.

Coprire il recipiente e porlo in luogo fresco, a temperatura ambiente, lasciando marinare le sardelle per almeno uno o due giorni.

Zaleti

Dosi per 10 persone

300 g farina di grano duro

300 g farina "00"

200 g burro

150 g uvetta sultanina

150 g zucchero semola

1 uovo

3 tuorli

vanillina

lievito per dolci

sale

Preparazione:

formare la "fontana" con le farine, lo zucchero e l'uvetta ammollata e gocciolata.

Unire il burro morbido, la vanillina e iniziare a impastare; quindi unire le uova e un cucchiaino di lievito per dolci.

Lasciar riposare al fresco la pasta, quindi ricavarne dei rotoli del diametro di 4 cm circa e tagliarli a lasagna.

Disporre i biscotti da cuocere nella teglia leggermente imburata e infarinata. Infornare a 170 °C per 20' circa.