



Le plaisir de lo table est de
tous les ûges, de toutes les
condilioiis, de totis les pays
et de tous les jours; il peut
s'associer ù toïis les autres
plaisirs et reste le dernier
pour nous console*' de lenr
perte 1311LLAT-SAYABiri. -

PINO AGOSTINI • ALVISE ZORZI

A TAVOLA CON I DOGI

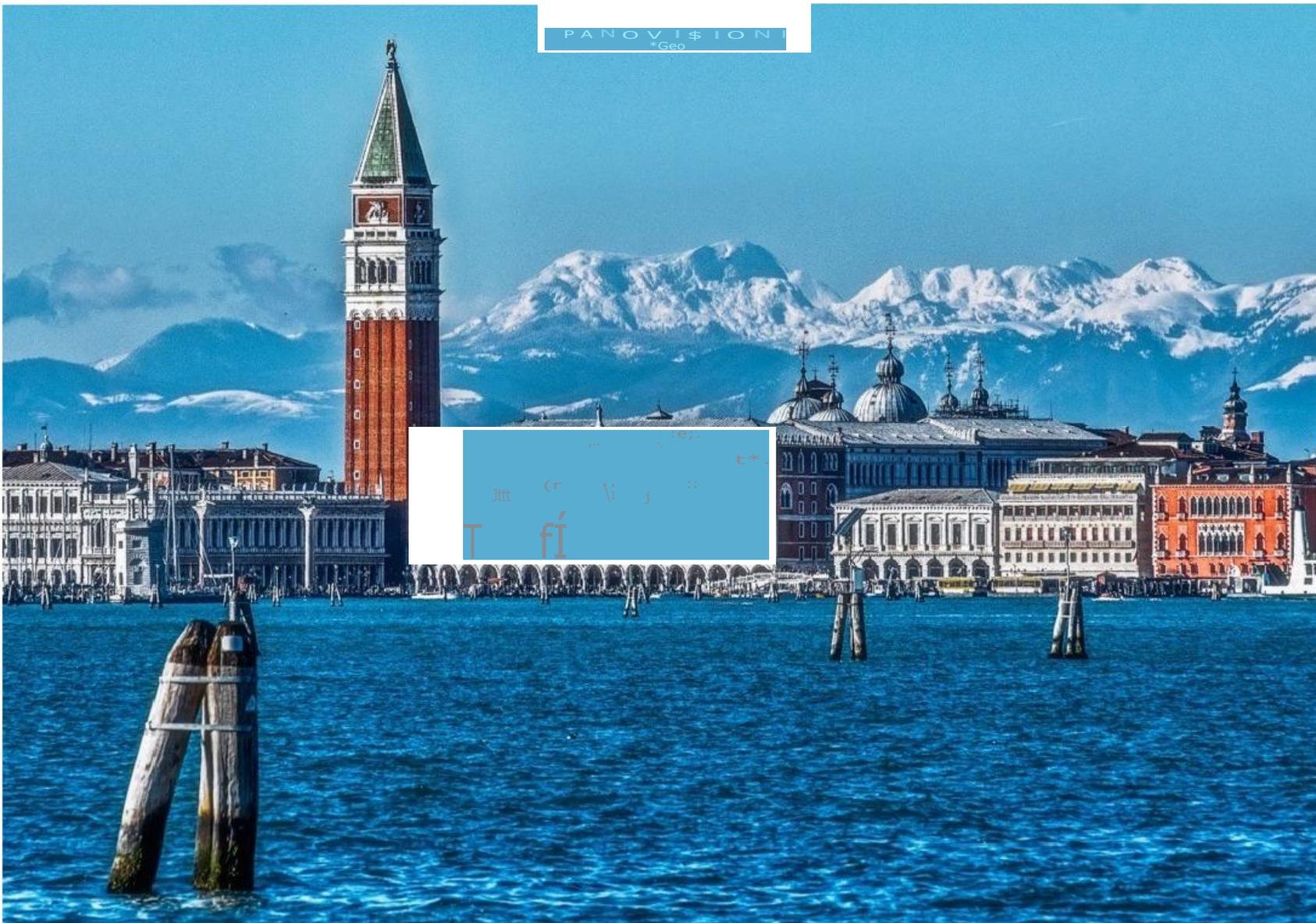
STORIA CON RICETTE DELLA GRANDE CUCINA VENEZIANA

arsenale editrice



PANOVISIONI

*Geo









Per favore, non dimenticare mai che l'uomo in quasi tutti i millenni della sua alimentazione è stato povero, davvero povero, e non dimenticare nemmeno che la sua felicità consisteva, la maggior parte delle volte, in pochissimi e basilari ingredienti, ciascuno utilizzato con misura e in dosi molto ridotte.

Héctor Abad Fancioline (scrittore colombiano vivente)



**LUNGHEZZE MINIME PER PESCE
PER LAVENDITA DEL PESCE
DELLE SEGIJENTI OUALITA**

(EN [

BARBON. TRIA. SARDELLA. SARDON 7

BRANZIN. ORADA. DENTAL. CORBO

SPARO. BOTOLO. OSEGHET SOASO

LOTREGAN. MECIATO. VERZELATA

LOVO. SFOGIO. PASSARIN. ROMBO

BISATO.

(STREGA.

PEQCIQ).

Æ.

| .t t̄r

SWAZ 30 SIGUR

12

25

5

3

3











sarde'le in saòr

SARDINE
MARINATE

Il saòr (*sapore*) è una marinata in cui l'ingrediente base è la cipolla. A Venezia l'uso di marinare i cibi con la cipolla ha origini molto antiche (se ne ha notizia fin dal secolo XIV) ed era tipicamente marinaresco, perché evitava di ammalarsi di scorbuto a quanti erano costretti a trascorrere lunghi periodi in mare. Oggi la tradizione vuole che i veneziani preparino questo piatto (anche a base di sfogi, sogliole) per mangiarlo in barca durante la notte della festa del Redentore (terzo sabato di luglio). Viene comunque servito tutto l'anno come antipasto molto appetitoso.

Ingredienti *per 8 persone*

1 kg di sardine
1/2 kg di cipolle bianche
3 cucchiari di aceto bianco
farina bianca
olio d'oliva
sale

Tempo

Un'ora, più il tempo di macerazione

Si puliscono le sardine togliendo loro la testa, le pinne e le interiora. Poi si lavano e si infarinano.

Versare quindi in una padella abbondante olio e farlo scaldare. Friggere le sardine facendole dorare da entrambe le parti. A mano a mano che esse saranno pronte, toglierle dalla pentola, collocarle su carta assorbente per alimenti, in modo che perdano un po' d'unto, e salarle.





Bigo'li co'le sarde'le

1 c O' L. IN SALSA

Ingredienti per 4 persore

Per la pasta

300 g di farina integrale (o bianca)
3 uova intere
3 pizzichi di saie
acqua (quanto basta)

Per la salsa

1 bicchiere di olio d'oliva
4 acciughe sotto sale
1 cipolla di media grossezza
pepe macinato al momento

Tempo

Un'ora

Disporre su una spianatoia la farina a fontana, cioè in forma di piccolo cratere, e versarvi dentro le uova (tuorli e albumi) e il sale.

Aiutandosi con una forchetta, incorporare pian piano la farina, le uova e qualche cucchiaino d'acqua fino a una solida consistenza. Lavorare poi l'impasto a *pugno*, cioè bene e a lungo con le mani, continuando a rigirarlo, piegarlo e pressarlo con i palmi fino a ottenere una massa omogenea e molto elastica.

Lasciar riposare la pasta una ventina di minuti avvolta in un canovaccio leggermente infarinato. Poi tagliarla in due parti (si noteranno le caratteristiche bollicine d'aria) e passarle al torchio, ottenendo finalmente i *bigoli* che verranno raccolti in una terrina con semola perché non si appiccichino fra loro. Disporli poi su un canovaccio e lasciarli, riposare ancora il tempo di preparazione della salsa e di bollitura dell'acqua.

Pulire le acciughe togliendo loco la testa,

le lische e le squame se necessario. Lavarle bene sotto acqua corrente per togliere l'eccesso di sale e tagliarle a pezzetti. Tagliare anche la cipolla riducendola a fettine sottili.

In un pentolino scopercchiato scaldare fuoco vivo l'olio d'oliva e versarvi poi insieme la cipolla e le acciughe sminuzzate. Prima che la cipolla diventi bionda, frenare la cottura con un paio di cucchiaini d'acqua (o di vino bianco), abbassare il fuoco e coprire la pentola. Lasciar cuocere lentamente, rimestando di tanto in tanto, fino a ottenere una salsa ben amalgamata.

Su un altro fuoco collocare una pentola coperta con molta acqua leggermente salata. La regola è un litro d'acqua per ogni etto di pasta (con le nostre quantità servono quindi circa 4 litri d'acqua). Il sale non deve abbondare perché la salsa è già di per sé molto salata (altrimenti la regola prevede 10 g di sale per ogni litro d'acqua).

Portare l'acqua a ebollizione, calarvi i *bigoli* e dipanare subito con un forchettone in modo che non si attacchino fra loro.

Regolare la fiamma in modo che l'ebollizione riprenda quanto prima e l'acqua non trabordi dalla pentola, che d'ora in poi va tenuta senza coperchio.

Sorvegliare la cottura rimestando di tanto in tanto con il forchettone. Non c'è infatti un tempo preciso di cottura dei *bigoli*, perché la loro consistenza al momento del consumo può variare secondo i gusti (inoltre varia a seconda della grossezza degli ingredienti usati). La cottura ideale è tuttavia quella al dente (nel nostro caso 5-8 minuti), quando i *bigoli* hanno ancora l'anima (la parte interna) dura e non sono un ammasso colloso.





)E

Ingredienti

per 6-8 persone

kg di grosse patate farinose
5 g di farina bianca finissima setacciata
uova
sale

Per 1 condimento

kg di pomodori pelati
1 dl di olio extravergine d'oliva
cipolla grossa
qualche ciuffo di prezzemolo (o basilico)
1 spicchio d'aglio
sale e pepe
abbondante formaggio grana grattugiato

Tempo

Un'ora e mezza

Lavare le patate con la buccia, metterle in una capiente casseruola ben coperta d'acqua fredda leggermente salata, portarle ad ebollizione e lessarle.

Preparare intanto un tavolo (a Verona si usa di marmo) leggermente infarinato. Scolare le patate, sbucciarle e passarle nello schiacciapate raccogliendo il purè sul tavolo. Incorporarvi la farina, le uova sale quanto basta; poi lavorare a lungo l'impasto con le mani fino a ottenere un composto soffice e omogeneo.

Dividere l'impasto a pezzi e, con le palme delle mani infarinate, trarne tanti bastoncini di circa 2 cm di diametro. Tagliarli a pezzetti lunghi circa 3 cm e

schiacciare leggermente ciascuno di questi sui rebbi di una forchetta o sulla parte concava di una grattugia, in modo che acquistino la caratteristica forma conchiglia bitorzoluta, che favorisce la distribuzione del sugo.

Disponere gli gnocchi così approntati su un canovaccio leggermente inaridito, distanziati l'uno dall'altro perché non si attacchino.

Preparare intanto la salsa di pomodoro nel modo seguente:

- in una casseroia scaldare l'olio d'oliva versarvi la cipolla tritata finemente;
- quando la cipolla imbriondisce versarvi i pelati e 10 spicchio d'aglio pretrattato del germoglio verde e tritato anch'esso finemente, il sale e il pepe;
- quando il sugo è sufficientemente rappreso unire il prezzemolo pure tritato (o il basilico), mescolare e spegnere;
- aggiustare di sale se necessario.

Intanto in una pentola capiente portare ad ebollizione abbondante acqua salata e versarvi gli gnocchi. Subito andranno a fondo, ma appena il bollore riprende cominceranno a venire galla. A mano a mano che affiorano levarli con una schiumarola, sgocciolarli e disporli sui singoli piatti, versando sopra ognuno due cucchiaini di salsa di pomodoro.

Servire gli gnocchi fumanti accompagnandoli con abbondante parmigiano grattugiato.

Vino consigliato

Bardolino charetto o Tocai rosso dei Colli Berici

Variante

Oltre ai modi diversi in parte già segnalati di preparare gli gnocchi, le variazioni su quelli di patate lesse riguardano soprattutto i condimenti. Il sugo da noi descritto (ottimo anche per vari tipi di paste asciutte) è il più utilizzato nel Veronese, dove però si soliti a condire gli gnocchi anche con burro fritto incipriandoli con parmigiano oppure con burro fuso, zucchero polvere di cannella (nella proporzione di due parti di zucchero e una di cannella) ancora parmigiano.

Un altro ottimo condimento è il ragù di carne oppure il sugo di carne equina (moderata a lungo nel vino) che si forma nell'approntare la *psostisada de ozze* (cfr. pp. 1)-102).

Per quanto riguarda invece l'impasto, nei tempi recenti è invalso l'uso di unirvi o salsa di pomodoro, o spinaci catti tritati finissimi, o ancora polpa di zucca cotta, ottenendo rispettivamente degli gnocchi rossi, verdi e gialli. Sono variazioni sul tema.



RISI E BISI



risi col late

RISO
AL LATTE

A conclusione della lunga serie dei risotti - dei quali si sono tralasciati quelli caduti ormai definitivamente in disuso - si è pensato di inserire questo semplice ma sorprendente piatto, che tutti i veneziani della generazione di mezzo hanno caro, perché un tempo le mamme erano solite propinarlo spesso la sera ai bambini. Il gusto è assai gradevole anche con il latte pastorizzato oggi in commercio, ma per avere un'idea più precisa del sapore d'una volta bisogna pensare al latte appena munto e non scremato.

Ingredienti *per 4 persone*

1,5 l di latte fresco
300 g di riso
un pizzico di sale

Tempo

Mezz'ora

Mettere sul fuoco una pentola con metà del latte. Appena alza il bollore, calare il riso e mescolare di tanto in tanto.

Dopo 8-10 minuti, aggiungere il resto del latte caldo e un pizzico di sale.

Quando il riso è al dente, aggiustare di sale secondo i gusti e... il risotto è pronto. Non deve risultare asciutto, ma semifluido.

Varianti

Chi gradisce, a cottura quasi ultimata del riso, può amalgamare una manciata di parmigiano grattugiato. Ma si può anche andare nella direzione opposta: trasformare cioè il risotto in un piatto dolce aggiungendo, invece del sale, un po' di zucchero e magari una manciata di pinoli e uva sultanina fatta prima rinvenire in acqua tiepida, ciò che ormai però non s'usa più.





Nel Veneto, le salse non vengono mai collocate sopra il Iesso, ma c. o, pe, non prevaricare il sapore delle carni e lasciare a ciascuno il gusto delle accoppiate. Gli ingredienti indicati sono per 10 persone.



Pearà Salsa al pepe

Si narra che questa salsa l'abbia inventata, nel VI secolo, il cuoco di corte del re longobardo Alboino per indurre la regina Rosmunda a rompere il digiuno cui s'era sottoposta a causa delle angherie del marito. Il nome deriva da *pSr*, come nell'entroterra veneto veniva chiamato il pepe, l'ingrediente che ne determina il sapore. Per prepararla servono: 250 g di midollo di bue; 50 g di burro; 0,5 kg di pane raffermo grattugiato; 1,5 l di brodo caldo di manzo e gallina; una buona manciata di parmigiano grattugiato; sale e molto pepe macinato al momento.

Spezzettare il midollo e scioglierlo con il burro in una casseruola di coccio a fuoco basso. Aggiungervi il pane grattugiato e, mescolando con un cucchiaio di legno, lasciare che esso assorba il condimento. Aggiungervi quindi il brodo caldo e far sobbollire lentamente per due-tre ore, mescolando di tanto in tanto. Mezz'ora prima di togliere dal fuoco, aggiustare di sale, aggiungere abbondante parmigiano grattugiato e pepe macinato possibilmente al momento; mescolare bene. La salsa *pearà* va in ogni caso servita molto calda.





Salsa de cren Salsa di rafano

Meno celebre e meno antica della precedente, questa salsa è entrata nelle abitudini venete nell'800, durante la dominazione austriaca. Per prepararla, servono: 2 radici di rafano (peso complessivo 200-250 g); 70 g di mollica di pane bagnata nel latte e strizzata; un pizzico di sale; un pizzico di zucchero; 1 dl di aceto bianco.

Rastciare, lavare e grattugiare le radici di cren in una salsiera. Aggiungervi gli altri ingredienti e amalgamare. Si può unire una cucchiata di panna liquida.

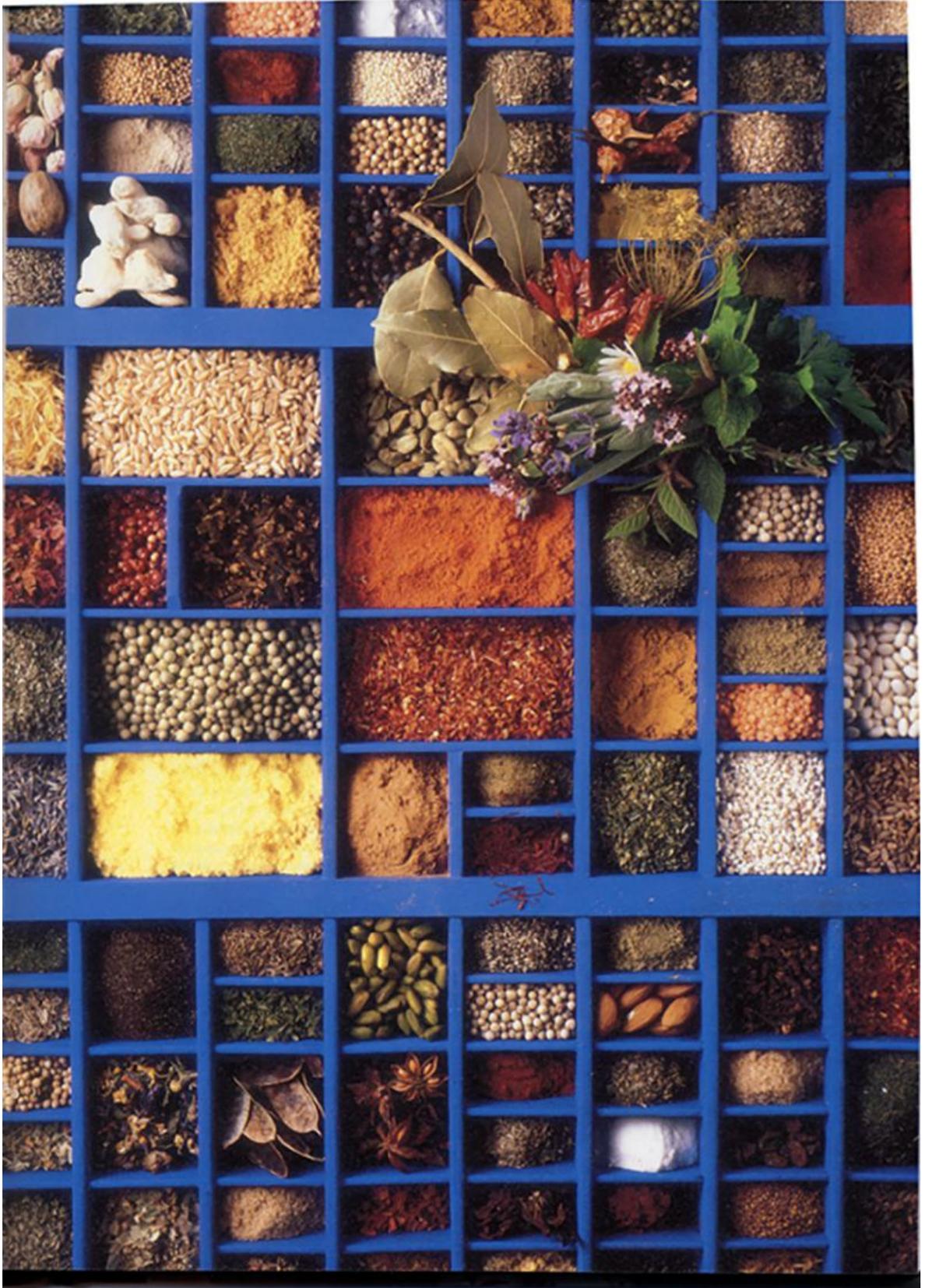
Salsa verde

La versione veneziana di questa salsa è ebraica. Servono 2 uova sode, 6 filetti d'acciuga lavati del sale, 3 pugnetti di pinoli, 200 g di prezzemolo fresco a piccole foglie, 40 g di capperi, 2 spicchi d'aglio privati dei gennogli, il succo di un limone, un bicchiere di olio extravergine d'oliva, la mollica di due panini imbevuta in un po' di brodo, sale e pepe. Tritare finemente gli ingredienti solidi, amalgamarli con il succo di limone e l'olio, addensare con la mollica di pane. Aggiustare di sale e pepare secondo i gusti.

Salsa coi càpari Salsa di capperi

Di questa salsa forniamo la versione meno elaborata. Servono 100 g di capperi, 70 g di filetti d'acciuga lavati del sale, 2 spicchi d'aglio privati dei gennogli verdi, 2 bicchieri d'olio extravergine d'oliva e il succo di un limone

Tritare bene i capperi, le acciughe e l'aglio. Metterli in una salsiera e amalgamarli bene con l'olio e il succo di limone.



Pastissada de caval

Ingredienti per 4 persone

1 kg di scamone o girello di cavallo
giovane ben frollato
alcune listarelle di lardo
1 l di Recioto Amarone
un po' di farina bianca
mezzo bicchiere d'olio d'oliva
30 g di burro
2 piccole cipolle
2 carote
2 gambi di sedano
1 spicchio d'aglio
1 foglia d'alloro
4 chiodi di garofano
un pizzico di cannella in polvere
un pizzico di paprika
sale e pepe in grani e macinato fresco

Tempo

Almeno 3 ore, più il tempo di-marinatura



Con l'apposito utensile lardellatore, lardellare la polpa di cavallo, cioè introdurre delle listarelle di lardo (cfr. ricetta precedente). Poi tritare cipolle-carote-sedano-aglio e versare il trito in una pentola di vetro o porcellana. Aggiungere i chiodi di garofano, la cannella, un pizzico di sale e alcuni grani di pepe. Adagiarvi poi la carne lardellata e coprire il tutto di Recioto Amarone. Lasciare in infusione per 3 giorni.

Terminata la marinatura, estrarre la carne, farla sgocciolare, passarla nella farina e rosolarla a fuoco vivo nell'olio d'oliva. Estrarre anche le verdure e aggiungerle nella casseruola con la carne. Quando queste saranno ulteriormente appassite, unire il vino, coprire la pentola e lasciar cuocere a fuoco lentissimo per almeno 3 ore.

A cottura ultimata, estrarre la carne e passare il sugo al setaccio. Rimettere poi questo sul fuoco, aggiustando di sale e pepe, e unirvi un po' di burro, un pizzico di paprika e una puntina di farina. Lasciar amalgamare e addensare rimestando un pochino.

Tagliare la carne a fette grosse, disporle sul piatto di portata e irrorarle abbondantemente di sugo. Servirle in tavola accompagnandole con una morbida polenta gialla ancora fumante.



CARPACCIO

Baca'la a'la visentina

Ingredienti

per 6 persone

1 kg di stoccafisso «ragno» ben bagnato
2 dl di olio extravergine di oliva
3 dl di latte intero fresco
3 grosse cipolle
2 spicchi d'aglio
2 ciuffi di prezzemolo
3 accit(ghe salate
2 cucchiataie di •fior di farina
3 cucchiataie **di** parmigiano grattugiato
sale
pepe

Tempo

5ore

Tagliare **il pezzo di** baccalà già ammollato a grosse fette (larghe circa 5 cm), poi aprire ognuna a libro, dilicarla

Tritare intanto le cipolle, l'aglio, **il** prezzemolo e le acciughe (dopo averle dissalate, spinare e lavate).

In una larga casseruola far fumare 1 dl d'olio extravergine d'oliva, poi versarvi **il** trito preparato, salare, pepare e lasciar cuocere mescolando per 5-6 minuti. Spegnerne, unire **il** parmigiano grattugiato e mescolare bene.

Con un cucchiaino farcire l'interno di ogni

fetta **di** baccalà con un po' del soffritto preparato, in modo però che ne rimanga buona parte nella casseruola. Passare poi le fette **di** baccalà nella farina bianca e adagiarle nella casseruola ben accostate tra loro.

Unire **il** resto dell'olio d'oliva, coprire **di** latte e porre la pentola su un fuoco basso, lasciando *pipare*, cioè sobbollire lentamente, per ahmeno 4 ore, senza mai mescolare, ma scuotendo ogni tanto **la** casseruola perché **il** baccalà non attacchi.

Servire **il** baccalà ben caldo con fette **di** polenta abbrustolita o con una morbida polenta appena spaiolata.

Vino consigliato

Durello superiore dei Lessini o Tocai rosso dei Colli Berici

Varianti

Si può dire che per questa ricetta ogni cuoca abbia una sua variante escogitata in lunghi anni **di** pratica. Così, per esempio, qualche massaia non aggiunge **il** parmigiano **al** soffritto, ma lo mescola alla farina prima di passarvi **il** baccalà, oppure non farcisce l'interno delle fette, o ancora aggiunge **un** pizzico di noce moscata o **di** cannella in polvere, e così via, ma la versione base è quella qui fomitata. La cottura può avvenire anche in forno modetato.



bisato su l'ara

ANGUILLA
AL FORNO

Questo piatto è una specialità di Murano, il centro lagunare vicino a Venezia famoso per i vetri che vi si producono fin dal XIII secolo. L'ara del nome veneziano della ricetta è infatti la pietra delle fornaci delle vetrerie su cui vengono fatti lentamente temperare, cioè raffreddare e stagionare, i vasi di vetro una volta che i soffiatori li abbiano formati e decorati. E questa preparazione veniva un tempo eseguita proprio collocando la pentola con l'anguilla sull'ara e lasciando cuocere lentamente.

Ingredienti per 4 persone

Un grosso *bisoto* (circa 1 kg)
molte foglie fresche d'alloro
sale
pepe macinato fresco

Tempo

Circa 2 ore

Strofinare la pelle del *bisato* con cenere di legna per sgrassarla; poi decapitarlo, svuotarlo delle interiora e tagliarlo a tronchetti di 4-5 cm,

Sul fondo di una larga casseruola di coccio disporre un denso strato di foglie d'alloro e collocarvi sopra in bell'ordine i tronchetti di *bisoto*. Cospargerli con un po' di sale e un po' di pepe macinato al momento e aggiungere un filo d'acqua.

Poi coprire con un altro strato d'alloro.

Portare intanto il forno a una temperatura media (circa 170 °C), poi introdurre la casseruola e lasciar cuocere sino a che la polpa sia diventata bianchissima e ben tenera (da un'ora a un'ora e mezza). Le carni grasse produrranno da sole il loro condimento.

Servire 11 *bisato* nel recipiente di cottura, dopo aver eliminato lo strato superiore di alloro, accompagnandolo con una calda e soda polenta gialla.

Vino consigliato

Tocai bianco o Pinot bianco dei Colli Berici o Euganei

Varianti

Praticamente nessuna. Un tempo usavano aggiungere un filo d'acqua di mare acidulata con un po' d'aceto.

fo i peti

MOSCARDINI
LESSATI

La parola veneziana folpeti indicherebbe propriamente dei piccoli polpi che pen) polpi non sono, perché sono invece moscardini, cioè piccoli molluschi cefalopodi della specie *Ozaena moschata* (=Eledone m.). Il nome specifico moschata deriva dall'odore di muschio che emanano alcune loro ghiandole. I folpeti del resto, quando sono grandissimi, raggiungono al massimo la lunghezza di 35 cm, mentre i polpi sono lunghi al minimo il doppio. Non è che a Venezia non si mangino polpi di scoglio che «sanno di mare» (importati dalle coste dell'Isola del Sud Italia), ma la tradizione ha imposto il gusfo dei folpeti come caratteristico. Questi vivono sui bassi fondali sabbiosi o fangosi dell'Adriatico e cibandosi di animali marini. Sono grandi come il pugno d'un bambino, perché sono migliori da giovani, e hanno il capo d'un colore rosso violaceo. Hanno bisogno di poche cure, tanto sono piccoli, e le femmine sono copiose di uova da esser dette folpeti da risi, cioè «piene di risa». Le stoviglie popolari veneziane espongono sempre, tra altri stufati, anche un piatto di folpeti, da cogliere con uno stuzzicadente e gustare in un boccone con un'ombra (=un bicchiere) di vino bianco per acquistare l'appetito prima di pranzo. In opportuna e dosata quantità costituiscono un ottimo piatto di mezzo di semplice preparazione.

Ingredienti per 4 persone

1 kg di folpeti (circa 12 esemplari)
un filo di finissimo olio
extravergine d'oliva
mezzo limone, più il succo
di un limone

2 foglie d'alloro
un ciuffo di prezzemolo tritato
sale
pepe in grani e macinato al momento

Tempo
40 minuti

Con un coltellino affilato pulire i folpeti togliendo loro gli occhi, il beccuccio corneo e sfilando lo spino cartilagineo interno (normalmente però i pescivendoli li vendono già curati). Poi lavarli accuratamente.

Portare al bollore una pentola d'acqua leggermente salata e con 2 foglie d'alloro, mezzo limone e qualche granello di pepe.

Prendere ogni folpeto per il capo e immergere lentamente su e giù i tentacoli nell'acqua che bolle: si vedranno arricciare come boccioni. Poi calarli nell'acqua, coprire la pentola a tre quarti e lasciar bollire per un quarto d'ora.

Scolarli, lasciarli intiepidire in una

terrina, poi condirli con sale, pepe macinato fresco, succo di limone, finissimo olio extravergine d'oliva e prezzemolo tritato.

Disponerli sul piatto di portata coi tentacoli arricciati all'insù e servire in tavola.

Vino consigliato

Tocai bianco dei Colli Berici

Varianti

Se i folpeti non sono tanto piccoli, si possono anche tagliare a metà prima di disporli sul piatto di portata. Volendo, quando sono molto piccoli, si possono pure friggere in olio bollente, dopo averli lavati e infarinati. Spesso sono ingrediente di fritti misti.



frito'le venessiane

FRITJELLE
VENEZIANE

Venezia le frito'le e il canevale sono simboniti: non ci son le une senza l'altro e v.crversa, perchì anch'esse nascono frizzanti e afriglanti nell'olio come l'allegria sparsa nelle strade: isì van gustate subilo, ancor calde: durano 11 tempo di una festa n.ascherata; infine, per la lon, pesanze, a, sono adatte alla stagions fredda che pertette i cibi sostanziosi. La loro composizione può esser svanatisaima (con mde, sen,olino, polenta, riso, zucca, croma e altro), nta lute hanno in comune una pastella di bosc e lafrittura canterdlante in olio estrutto bollenti, esattamente comesuccede — osserra G. Maffioli (Cf. B.1,liograf)a — nell'antica cucina cinese. Dd rosto i contalh della Seie-nissinia Repubblica con la Cina furimo frequenti e inlenoi oabito dopo il viaggio di Marco Polo fino alla peste nera del 1348.

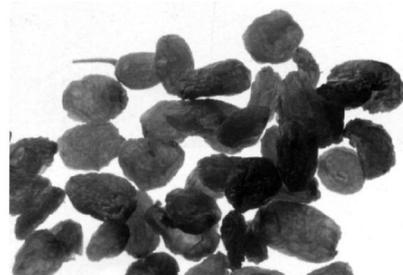
Ingredienti per 6 peraone

500 g di fior di farina
due bicchieri di latte
2 uova
130 g di uvetta sullanina
80 g di zucchero semolato
40 g di lievito di birra
2 bicchierini di grappa
la scorza grattugiata di un limone
(solo la parte gialla)
un pizzico di cannella m polvere
un pizzico di nale
olio di semi per friggere
(un tempo: strutto)
zucchero vanigliato

Tempo

Mezz'ora (prima fase), piii 5 ore di
lievitazione, più un'altra mezz'ora
(seconda fase)

In una tazza mettere in ammollo l'uvetta
sultanina nella grappa. Diluire il lievito di



birra in mezzo bicchiere d'acqua
tiepida.

In una lerrina mescolare la farina, le
uova, 1 latte, lo zucchero semolato, la
scorza di limone grattugiata, un pizzico
di cannella e uno di sale. Mescolare bene
11 tutto, poi unire il lievito di birra sciolto
e l'uvetta sultanina con la grappa.
Amalgansare bene il composto, che deve
risultare alquanto morbido, mescolando
con un cucchiaino di legno. Poi coprire la
terrina con un car,ovaccio e porla a
lievitare per 5 ore in un luogo tiepido.

A lievitazione ultimata, mescolare ancora
gli ingredienti, aggiungendo
eventualmente un po' di latte o di acqua,
se 1 composto non risultasse di
consistenza piuttosto fluida.

In una padella lar scaldare bene
abbondante olio per fri ere, poi versare
la pastella a cucchiariate distanziate fra
loro perché non s'attaccino. Lasciar
friggere le frittelle da un lato, poi
rivoltarle e farle diventare di color
nocciola. Togliere con una schiumarola e
porle a sgocciolare un po' del loro unto
sucarta assorbente per alimnti.

Infine, ancor ben calde, passarle nello
zucchero vanigliato e disporle a piramide
sul piatto di portala.



Z A . \ J O N

zabajón

ZABAIONE

Date le virtù corroboranti di questo alimento, l'usanza veneziana d'un tempo voleva che esso venisse offerto dagli amici allo sposo norello, al fermine del lungo banchetto di nozze, quale garanzia di successo durante le fatiche» della prima notte. Sembra che il nome sia di origine illirici: nel Settecento, infatti, nelle coste veneziane della Jugoslavia si denominava «zabaja un denso miscuglio di orzata, salutare ed energetico. Non è improbabile che i veneziani l'abbiano introdotto e ricreato originalmente. Lo zabaione viene servito come dessert a sé o come ingrediente per altri dolci.

Ingredienti

per 6 persone

8 tuorli d'uovo
12 cucchiaini di zucchero
3 dl di Marsala all'uovo (o altro vino

dolce adeguato)
2 pizzichi di cannella

Tempo

30 minuti

In una pentola battere con un mestolo di legno o con una frusta i tuorli d'uovo e lo zucchero fino a ottenere una spuma di color giallino pallido.

Aggiungervi il vino dolce e la cannella e mescolare bene.

Porre la pentola su un fuoco molto basso, continuando a mescolare sempre nello stesso senso, finché il composto comincia ad alzare, stando però attenti a non farlo bollire davvero perché impazzirebbe. Per evitare questo rischio, qualcuno preferisce farlo montare a bagnomaria.

Servirlo caldo in tazza, accompagnandolo con *baico'li* (cfr. pp. 189-191).

Vino consigliato

Vin santo di Gambellara

Varianti

Non è detto che lo zabaione debba essere assolutamente servito caldo: c'è anche chi lo preferisce tiepido o freddo. È questione di gusti. Qualcuno poi gradisce aggiungervi sopra della panna montata. Inoltre, si può esaltare la consistenza del dolce con un paio di cucchiaini di rum. Una variante contadina non lo fa cuocere e sfrutta anche l'albume delle uova montandolo a neve e versandolo sulla pastetta di tuorli e zucchero. Mescolando il tutto si ottiene una soffice spuma che può essere consumata così oppure aggiungendovi caffè o caffelatte. Questa versione semplificata ha nome *iudin* (cioè *risbattutello*), dato il modo in cui si ottiene) e viene propinata quale energico ricostituente ai ragazzi in crescita, durante la colazione del mattino o a merenda.

Di lauta cena apporta il cibo grave,
a stomaco indigesto, assai di pena:
se la notte dormir sonno soave
tu brami, usa frugale e parca cena.

L' uova fresche, il vin rosso e il brodo grasso
misto col più bel fiore della farina
del miglior grano, un alimento sano
profittevole di molto alla natura.

(Dalla Regola sanitaria salernitana)