



Cucina rurale tipica

Menu e ricette

del corso di formazione professionale



Iniziativa Comunitaria Leader II
Gruppo di Azione Locale «Venezia Orientale»

Presentazione

Questa pubblicazione nasce dal contributo di alcuni docenti e dai corsisti che hanno partecipato al corso IAL Veneto "Cucina rurale tipica" della "Formazione per il turismo rurale" promossa dal GAL Venezia Orientale nell'ambito dell'Iniziativa Comunitaria Leader II-Regione del Veneto.

Durante il corso - della durata di 100 ore - sono stati sviluppati i menu qui descritti. Essi riflettono la storia e le tradizioni culturali della gente veneta.

Sempre più sta emergendo la gastronomia come specchio fedele del lavoro e della vita lungo le fasi dello sviluppo sociale, religioso ed economico delle popolazioni venete. E' una storia ricca che c'indica ancor oggi le fatiche, le alterne vicissitudini di Venezia e dei popoli veneti che con la Serenissima hanno condiviso momenti di splendore e di decadenza. Polenta, risi e bisi, fegato, non sono solo alimenti in risposta ai bisogni fisici giornalieri, ma sono la storia di tradizioni, di svago, di lavoro; rappresentano senz'altro la storia autentica vissuta da milioni di persone nei campi, nei palazzi, nelle navi e nelle montagne.

Le ricette qui indicate, pur essendo fedeli all'impianto generale della tradizione, vengono proposte con un "taglio" innovativo che risponde alle esigenze dello stile e dei ritmi di vita d'oggi. In tal senso si conferma che la cucina veneta continua a rinnovarsi collegata costantemente alla vita reale dei suoi abitanti e non è una risultante ascetica o un prodotto neutro di cucina scientifica prestabilita e preconfezionata. Proprio come affermava il grande Maffioli *"Più che dai manuali di cucina, la gastronomia veneta risulta dai testi letterari, particolarmente teatrali"*. E il teatro, appunto, rappresenta la vita reale delle "serve", delle antiche governanti che preparavano e sperimentavano nuove ricette con l'aglio, il prezzemolo, il radicchio, l'olio, con il fegato, l'acciuga, le aringhe, le salsicce nelle case dei ricchi, nelle vecchie osterie e nelle case coloniche dove, a volte, anche la povertà innescava strategie e soluzioni per realizzare con pochi ingredienti "grandi piatti".

Ecco perchè sempre più in risposta al ritmo frenetico giornaliero *"il focolare è visto come luogo non di condanna bensì come altare di valori riconquistati da cui si cuociono le migliori vivande di un nuovo benessere"* (Maffioli). E' con questo pensiero che il presente fascicolo si propone all'attenzione dei cultori della cucina rurale veneta tipica.

IAL Veneto
Centro Polifunzionale Turistico Alberghiero

Pramaggiore, febbraio 2001

Menu n° 1

- ♦ *Polentina cremosa con salsicette e radicchio di Treviso all'aceto di vino rosso*
- ♦ *Pappardelle al ragù d'anitra*
- ♦ *Fegato alla Veneziana*
- ♦ *Quenelles di patate e prezzemolo*
- ♦ *Torta sabbiosa con crema alla vaniglia*

Vini consigliati

- Cabernet Franc DOC Lison-Pramaggiore
- Raboso Piave
- Moscato dei Colli Euganei

Polentina cremosa con salsicette e radicchio di Treviso all'aceto di vino rosso

Ingredienti per 10 persone

Salsiccia arrotolata	gr 600
Radicchio di Treviso cuori	gr 600
Farina di mais gialla	gr 400
Olio d'oliva	dl 1
Aceto di vino rosso	dl 2
Grana Padano	gr 50

Procedimento

Cuocere una polenta morbida versando a pioggia la farina in acqua bollente salata. Ultimare la cottura (45 minuti) insaporendo con olio d'oliva e grana padano e se piace anche con del latte.

In una padella rosolare le salsicce della lunghezza di 4/5 cm. In poco olio d'oliva, aggiungere i cuori di radicchio affettati e bagnare con abbondante aceto.

In un piatto versare un mestolino di polenta e sopra disporre tre pezzi di salsiccia e qualche fetta di cuore di radicchio. Servire ben caldo.

Pappardelle al ragù d'anitra e chiodini

Ingredienti per 10 persone

Pappardelle fresche	Kg 1
Anitra	n 1
Chiodini	gr 300
Cipolle	n 2
Coste di sedano	n 2
Spicchio d'aglio	n 2
Foglie d'alloro	n 2
Cognac	dl 1
Vino bianco	dl 1
Liquore a base di mele (Calvados)	dl 1
Sale e Pepe	
Brodo	q. b.
Prezzemolo	q. b.
Parmigiano	una manciata

Procedimento

Far tritare a parte i chiodini. Disossare l'anatra e macinare la polpa al tritacarne. Tritare le verdure e farle rosolare in una casseruola con lo spicchio d'aglio e la foglia d'alloro. Levare lo spicchio d'aglio e aggiungere al fondo la carne macinata. Rosolare bene salando e pepando. Bagnare con cognac e vino e far evaporare. Aggiungere i chiodini e continuare la cottura per almeno 2/3 ore e bagnare con brodo se necessario. A fine cottura bagnare con Calvados e far evaporare. Far bollire le pappardelle, scolarle e farle saltare con il ragù sopraindicato. Cospargere di parmigiano e prezzemolo e servire.

Nota: Le pappardelle possono essere sostituite con altri formati di pasta. L'ideale comunque è la pasta all'uovo fresca.

Pasta all'uovo fresca

Dosi per Kg 1,5

Farina di grano tenero	Kg 1
Uova	n 10
Olio e sale	

Procedimento

Disporre sulla spianatoia la farina a fontana e rompervi al centro le uova. Aggiungere l'olio e il sale e sbattere le uova con una forchetta. Incorporare gradualmente la farina con la mano. Impastare energicamente fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare per almeno un'ora. Stendere la pasta sulla spianatoia con il mattarello (cannella) oppure utilizzare la macchina sfogliatrice.

Fegato alla veneziana

Ingredienti per 10 persone

Fegato di vitello (in sottili fettine)	Kg 1,5
Cipolle	Kg 1,2
Olio d'oliva	gr 130
Burro	gr 80
Brodo	poco
Prezzemolo	una manciata
Sale	
Crostini di pane fritti nel burro	

Procedimento

Mondare e tritare il prezzemolo. Tagliare le cipolle a fettine sottili. Porre sul fuoco un tegame con l'olio e il burro; appena i grassi soffriggono unire il prezzemolo e le cipolle, mescolare, incoperchiare il recipiente e cuocere a fuoco basso. Dopo circa un'ora aggiungere il fegato, alzare la fiamma, mescolare, unire qualche cucchiaiata di brodo, o sugo di carne. Quando il fegato sarà cotto (impiegherà circa cinque minuti), levarlo dal fuoco, salarlo, mescolare e disporlo su un piatto di portata caldo, coprendo i bordi con crostini di pane fritti nel burro. Servire subito, accompagnando con purè di patate.

Quenelles di patate

Ingredienti per 10 persone

Patate	gr 1.000
Tuorli d'uovo	n 2
Grana Padano	gr 50
Elementi di complemento	q.b.

Procedimento

Cuocere a vapore o bollire le patate e sbucciarle. Passarle allo schiacciapatate e impastarle con i tuorli, il grana e gli elementi di complemento.

Aiutandosi con due cucchiai bagnati d'acqua formare dei parallelepipedi oblungi a tre facciate e disporli su una teglia con carta forno. Cuocere in forno fino a che non diventano dorate e servire. Gli elementi di complemento possono essere erbe aromatiche, ortaggi, funghi e tartufi, altro.

Torta sabbiosa

Ingredienti per 10 persone

Burro	gr 320
Zucchero semolato	gr 300
Fecola	gr 150
Farina bianca	gr 150
Uova	n 3
Lievito in polvere	q.b.
Sale	

Procedimento

Lavorare a lungo lo zucchero con gr. 300 di burro e, quando sarà soffice e ben montato, incorporarvi tre tuorli. Lavorare ancora. Mescolare insieme la fecola, la farina e una puntina di lievito, setacciarle e unirle al composto; per ultimo aggiungere gli albumi montati a neve, mescolando delicatamente, e un pizzico di sale. Sistemare il composto in una tortiera imburata e porre il recipiente in forno di moderato calore (180°) lasciandovelo per circa mezz'ora, senza mai aprire lo sportello: quando la torta sarà cotta levarla dal forno, lasciarla raffreddare e poi toglierla dallo stampo e servirla.

Menu n° 2

- ♦ *Crostini al radicchio*
- ♦ *Risi e patate*
- ♦ *Petto di pollo al radicchio*
- ♦ *Patate fondenti*
- ♦ *Torta di mele*
- ♦ *Fregolotta*

Vini consigliati

- Pinot Grigio DOC Lison-Pramaggiore
- Chiaretto del Garda
- Torchiato di Fregona

Crostini al radicchio

Ingredienti per 10 persone

Radicchio castellano	Kg 1
Crostini (filone di pane tagliato a fette)	n 20
Besciamella	Lt $\frac{1}{2}$
Parmigiano	gr 200
Cipolla	n 1
Pancetta fresca	gr 100
Cognac	dl $\frac{1}{2}$
Olio di semi	dl 1
Burro	gr 100
Prezzemolo	gr 100
Sale e pepe	q.b.

Procedimento

Lavare il radicchio e tagliarlo a julienne, tritare la cipolla e la pancetta, quindi rosolarle nell'olio. Aggiungere il radicchio, salare e pepare. Bagnare con la Cognac e continuare la cottura per circa 20 minuti. Preparare la besciamella. Tagliare il pane a fette. Ricoprirle con il radicchio e la besciamella. Spruzzarle con il parmigiano. Disporre i crostini in una rostiera imburrata. Gratinare in salamandra per 10 minuti e servire su un piatto di portata decorandolo con foglie di prezzemolo.

Risi con le patate

Ingredienti per 10 persone:

Riso	gr 800
Pancetta di maiale	gr 250
Patate	gr 500
Burro	gr 70
Cipolla	n 2
Brodo	Lt 2
Prezzemolo	poco
Rametto di rosmarino (o salvia)	n 1
Parmigiano grattugiato	q.b.

Procedimento

Tritare la pancetta con la cipolla; tritare anche le fogliette di rosmarino (oppure di salvia: essa dà al risotto un sapore meno forte) e il prezzemolo. Mettere tutto quanto in una casseruola, porre il recipiente sul fuoco e lasciare rosolare, mescolando spesso. Pelare le patate, lavarle e tagliarle a pezzi non molti grossi, poi aggiungerle a quanto sta rosolando; soffriggerle bene indi versare nella casseruola il riso. Mescolando sempre e unendo di tanto in tanto un poco di brodo bollente portare il riso a completa cottura. Quando sarà pronto assaggiarlo ed eventualmente salarlo, incorporarvi il burro e tre cucchiainate di parmigiano. Servire il risotto su un piatto di portata ben caldo.

Petto di pollo al radicchio

Ingredienti per 10 persone

Petti di pollo	n 6
Cespi di radicchio rosso di Treviso	n 6
Olive nere snocciolate	gr 150
Acciughe sotto sale	n 10
Pomodoro ramato	n 3
Capperi salati	gr 40
Olio extra-vergine d'oliva	gr 150
Origano (cucchiaino)	n 1
Prezzemolo tritato (cucchiaino)	n 1
Aglione (spicchi)	n 2
Burro	gr 50
Sale pepe	q.b.

Procedimento

Lavare il radicchio e mondarlo, tagliarlo a julienne, farlo appassire in forno per 5-6 minuti.

Tritare le olive finemente, dissalare le acciughe sotto acqua corrente e sfilettarle eliminando le lisce e le code.

Pelare i pomodori, privarli dei semi e tagliarli a daini. Dissalare i capperi in acqua tiepida, asciugarli bene e tritarli finemente.

Passare i petti di pollo in una padella 3-4 minuti per parte con il burro, il sale e il pepe. Unire i capperi, i pomodori, l'origano, le olive nere e l'acciuga schiacciata con una forchetta. Lasciar insaporire per 3-4 minuti. Ritirare i petti e addensare per altri due minuti la salsa. Scaloppare i petti di pollo e disporli sopra il radicchio, condendo poi con la salsa ben calda.

Patate fondenti

Ingredienti per 10 persone

Patate	Kg 1
Burro	gr 200
Brodo	Lt 1
Sale grosso	
Sale fino	

Procedimento

Pelare le patate. Tornirle dando loro la forma ovale, ma piatta in superficie (N.B. Ogni patata deve essere del peso di 80-100 grammi). Sbollentarle per circa cinque minuti. Scolarle e asciugarle. In una rostiera sciogliere il burro. Salarle. Coprire il tegame e lasciarle rosolare a fuoco moderato per circa 30 minuti. A cottura ultimata bagnarle con il brodo. Lasciarle nella rostiera coperta in luogo caldo affinché avranno assorbito sia il brodo che il fondo di cottura. Tale operazione le rende più morbide all'interno. Servirle calde disponendole in una legumiera.

Torta di mele

Ingredienti per 10 persone

Farina	gr 220
Zucchero	gr 150
Burro	gr 350
Uova	n 3
Zucchero vanigliato	
Buccia grattugiata di limone (non trattato)	n 1
Lievito (cucchiaino)	n 1
Latte (cucchiai)	n 3
Mele Golden Delicious	n 6
Marmellata di albicocche (cucchiai)	n 3

Procedimento

Lavorare il burro a crema con lo zucchero, lo zucchero vanigliato, le uova, il limone grattugiato ed il sale. Aggiungere gradatamente la farina preventivamente setacciata con il lievito. Unire una quantità di latte sufficiente per ottenere un impasto che si stacchi pesantemente dal mestolo. Mettere in uno stampo precedentemente imburrito, distribuendo uniformemente l'impasto. Sbucciare le mele e tagliarle a quarti. Scafirle con un coltello nel senso della lunghezza e della larghezza. Distribuirle su tutta la superficie della pasta. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 45 minuti. Prima di servire spolverare con zucchero a velo.

Fregolotta**Ingredienti per una tortiera**

Farina bianca	gr 300
Zucchero	gr 300
Mandorle dolci	gr 300
Uova	n 2
Panna liquida	dl 1
Burro	gr 30
Vaniglia (bustina)	n 1

Procedimento

Sbollentare le mandorle, pelarle e farle asciugare nel forno. Quindi tritarle grossolanamente ed unirle allo zucchero, alla farina leggermente salata, alla vaniglia e alle uova sbattute. Mescolare, spruzzando poco alla volta la panna. Deve risultare un composto poco legato, grumoso. Stendere questi grumi, ben compatti e dello spessore di un centimetro, in una teglia bassa da forno imburrata. Cuocere nel forno a temperatura moderata (180°) fino a quando sarà secca e la superficie diventerà di un colore nocciola. Si propone in tavola su un piatto tondo già frantumata accompagnata con del Prosecco spumante.

Menu n° 3

- ♦ *Spadone marinato con soppressa*
- ♦ *Gnocchetti di patate e zucca con Grana Padano e spinaci scottati al burro*
- ♦ *Coniglio farcito alle erbe con variegato di Castelfranco brasato*
- ♦ *Sbreghe e zaèti con zabaione*

Vini consigliati

- Merlot DOC Lison- Pramaggiore
- Verduzzo Dorato di Campodipietra

Spadone marinato con soppressa

Ingredienti per 10 persone

Radicchio di Treviso	gr 1.000
Soppressa	gr 500
Olio d'oliva	dl 5
Aceto	dl 2
Alloro e bacche di ginepro	q.b.
Prezzemolo riccio	gr 50

Procedimento

Eliminare le foglie esterne del radicchio e tagliarle a metà longitudinalmente. Lavare abbondantemente e cuocere a vapore per alcuni minuti (circa cinque) irrorando con aceto. Oppure sbollentare in acqua bollente acidula. Porre ad asciugare i fiori di Treviso e coprirli poi con olio d'oliva, alloro e bacche di ginepro. Lasciar marinare per almeno 12 ore.

Tagliare due fette di soppressa per persona e disporle su un piatto con due fiori di radicchio decorando con prezzemolo riccio.

Questo genere di preparazione può subire notevoli modifiche in base all'uso che si desidera fare.

Il radicchio così conservato può essere abbinato a innumerevoli altri ingredienti.

Gnocchetti di patate e zucca con grana padano e spinaci scottati al burro

Ingredienti per 10 persone

Per gli gnocchi:

Patate	gr 1.200
Polpa di zucca	gr 300
Farina 00	gr 150
Amido di mais	gr 150
Tuorli d'uovo	n 3
Grana padano	gr 60

Per il condimento:

Spinaci freschi	gr 200
Burro	gr 200
Grana padano scaglie	gr 150
Pepe nero macinato	gr 10

Procedimento

Cuocere a vapore le patate e la zucca. Pelare e passare allo schiacciap patate la polpa. Impastare con le farine, le uova, il grana fino ad ottenere un composto ottimale per la lavorazione. Formare dei gnocchetti (forma a piacere) e cuocerli in abbondante acqua salata o a vapore. Scolarli quando vengono a galla.

Lavare abbondantemente gli spinaci ed asciugarli con la centrifuga. Saltare le foglie in abbondante burro chiarificato e salato e disporle sul piatto. Coprirle con una porzione di gnocchi, cospargere di scaglie di grana e irrorare con il burro degli spinaci. Macinare del pepe fresco e servire subito.

Coniglio farcito alle erbe con variegato di Castelfranco brasato

Ingredienti per 10 persone

Per il coniglio:

Coniglio disossato	gr 2.000
Pan carrè	gr 500
Pancetta fresca	gr 100
Erbe aromatiche tritate	gr 50
Olio d'oliva	dl 2
Vino bianco	dl 2
Brandy	dl 1
Tuorli d'uovo	n 3
Limoni	gr 100
Brodo	q.b.

Per il radicchio:

Radicchio variegato di Castelfranco	gr 3.000
Cipolla tritata	gr 200
Pancetta fresca o lardo	gr 100
Brodo	q.b.

Procedimento

Stendere il coniglio disossato sul tavolo e tagliare il lembo delle zampe anteriori. Coprire il rimanente con fette di pancetta dopo aver salato la carne. Farcire con un composto ottenuto impastando pan carrè setacciato (senza crosta), tuorli ed erbe tritate precedentemente fatte rosolare in olio d'oliva. Disporre sopra il ripieno il lembo precedentemente tagliato e avvolgere. Legare e mettere

nella rete il rotolo ottenuto. In una rostiera far rosolare l'olio con gli aromi, la pancetta, l'aglio e il limone. Bagnare con vino bianco e Brandy e far evaporare. Aggiungere brodo e continuare la cottura in forno fino a 80° C al cuore.

Lavare e tagliare a julienne il radicchio, tritare la cipolla e farla rosolare a lungo con la pancetta.

Aggiungere il radicchio e continuare a brasare a tegame coperto a fuoco lento. Insaporire con sale e pepe e se si desidera con del grana padano.

Servire due fette di coniglio con un cucchiaino di radicchio e la salsa ottenuta filtrando il fondo di cottura del coniglio.

Decorare con una fetta di pancetta croccante e un ciuffo di prezzemolo riccio.

Sbreghe

Ingredienti per 10 persone

Zucchero	gr 500
Burro	gr 250
Uvetta	gr 250
Uova	n 7
Canditi misti	gr 150
Mandorle	gr 250
Semi di finocchio	gr 50
Farina 00	gr 1.500
Fialette di vaniglia	n 2

Procedimento

Sbattere le uova con lo zucchero, la vaniglia, il sale, il burro tagliato a pezzetti, aggiungere il resto degli ingredienti e lavorare. Stendere l'impasto in filoni, mettere in lame da pasticceria e cuocere per 15 minuti a 220°C. Al termine della cottura tagliare i biscotti in pezzi obliqui di 5-6 cm. Vanno serviti accompagnati da crema.

Zaeti

Ingredienti per 10 persone

Burro	gr 250
Uova	n 4
Zucchero	gr 400
Farina gialla da polenta	gr 750
Farina 00	gr 200
Uvetta	gr 300
Pinoli	gr 100
Vaniglia (bustina)	$\frac{1}{2}$
Cioccolato in scaglie	(facoltativo)
Sale	
Buccia di limone	

Procedimento

Sbattere le uova con lo zucchero, il sale e la vaniglia, la buccia del limone. Aggiungere i pinoli, l'uvetta, il lievito e lasciare impastare. Mescolare assieme le due farine e aggiungerle all'impasto. A questo punto formare dei biscotti a mezzaluna della lunghezza di 4-5 cm., cuocere a 220°C per 10 minuti circa.

Zabaione

Ingredienti per 10 persone

Tuorli d'uovo	n 4
Zucchero a velo	gr 125
Marsala o vino bianco	dl 2
Liquore (Kirsch, Strega)	spruzzata

Procedimento

In una casseruola di rame non stagnata a fondo concavo, montare i tuorli d'uovo con lo zucchero finché il composto appaia spumeggiante. Unire il vino bianco. Mettere il composto a bagnomaria e continuare a montare l'impasto con una frusta. Quando lo zabaione è consistente ritirarlo dal fuoco ed aggiungere il liquore. Servire subito in coppette caldo o freddo.

N.B. Quando lo zabaione cuoce a bagnomaria non deve mai bollire per impedire che smonti. Se si confeziona lo zabaione in anticipo è opportuno aggiungere ai tuorli d'uovo mezzo cucchiaino di fecola.

Menu n° 4

- ♦ *Polentina bianca con schie fritte*
- ♦ *Bigoli in salsa*
- ♦ *Baccalà alla vicentina con polenta*
- ♦ *Budino di crema e cioccolato*

Vini consigliati

- Sauvignon DOC Lison-Pramaggiore
- Breganze Bianco
- Prosecco di Valdobbiadene DOC

Polentina bianca con schie fritte

Ingredienti per 10 persone

Farina di mais bianca	gr 400
Schie fresche	gr 300
Olio per friggere	q.b.
Farina 0 e semolino	q.b.
Olio d'oliva	dl 1

Procedimento

Cuocere una polenta morbida versando a pioggia la farina di mais in acqua bollente con un filo di olio d'oliva per 45 minuti.

Lavare ed asciugare le schie, infarinare e friggerle. Scolarle su carta assorbente.

Versare un mestolo di polenta su un piatto e coprire le schie fritte. E' possibile guarnire con un ciuffo di prezzemolo e del prezzemolo tritato.

Bigoli in salsa

Ingredienti per 10 persone

Bigoli scuri	gr 1.000
Cipolle di Venezia o Chioggia	gr 500
Olio di oliva finissimo	gr 300
Acciughe (o sardelle) sotto sale	gr 200
Sale e pepe	q.b.

Procedimento

Affettare finemente le cipolle e farle dorare in gr 50 di olio; quando saranno ben colorite bagnarle con alcune cucchiainate di acqua; mettere sul recipiente il coperchio e lasciarle cuocere perfettamente, mescolandole spesso. Porre sul fuoco abbondante acqua poco salata, che servirà per lessare la pasta; appena alzerà il bollore cuocervi i "bigoli". Quando le cipolle saranno pronte aggiungere le acciughe precedentemente lavate, diliscate e tritate e lasciarle rosolare per 2 o 3 minuti, spolpandole bene con una forchetta. Spegner il fuoco ed unire alla salsina il rimanente olio. Scolare la pasta a giusta cottura, condirla con la salsa preparata e con un pizzico di pepe. E' assolutamente escluso l'uso del parmigiano, data la presenza delle acciughe.

Baccalà alla vicentina con polenta

Ingredienti per 10 persone

Stoccafisso ammollato in qualità	
Di "ragno"	gr 1.400
Cipolle	gr 600
Acciughe	n 6
Spicchi d'aglio	n 2
Mazzetto di prezzemolo fresco	n 1
Farina bianca	
Grana padano	
Sale e pepe	
Latte	$\frac{3}{4}$ di litro
Olio extravergine	

Procedimento

Prendere lo stoccafisso ammollato, togliervi le squame e le pinne, aprirlo per il lungo ed eliminare le vertebre e le lisce. Preparare un trito con le cipolle e l'aglio, soffriggerlo in abbondante olio d'oliva, aggiungere le acciughe salate, diliscate e tritate con prezzemolo fresco. Mescolare il tutto curando di non farlo bruciare. Cospargere due terzi del soffritto sulle due metà dello stoccafisso e spolverarvi sopra abbondante farina bianca, formaggio grattugiato, sale e pepe. Riunire le due metà e tagliare il pesce a fette della larghezza di 5-6 cm. Infarinare i pezzi con una miscela di farina e formaggio grattugiato e sistemarli verticalmente in un tegame di terracotta. Distribuirvi sopra il restante soffritto ed aggiungervi il latte e tanto olio d'oliva fino a completa copertura. Metterlo a cuocere per 4-5 ore a fuoco molto lento da consentire un'ebollizione appena accennata. Di tanto in tanto muovere lo stoccafisso, senza mescolarlo, per evitare che si attacchi. Servirlo con polenta gialla appena versata o con polenta abbrustolita calda.

Budino di crema e cioccolato

Ingredienti per 10 persone

Uova	n 5
Zucchero	gr 50
Farina bianca	gr 60
Latte	lt 1
Cioccolato	gr 100
Bustina vaniglia	n 1
Amaretti	n 2

Procedimento

Sbattere insieme i tuorli delle uova con lo zucchero, aggiungere la farina e il latte. Dividere il composto in due tegami. In uno di questi aggiungere il cioccolato tritato, nell'altro la vaniglia. Mettere i tegamini sul fuoco e mescolando di continuo con il frustino fare addensare i due composti. In uno stampo per budino, bagnato di sciroppo di zucchero, versare a starti alterni la crema e la cioccolata. Lasciare raffreddare e servire in coppette con gli amaretti sbriciolati sopra.

Menu n° 5

- ♦ *Moscardini di aglio olio e prezzemolo con insalatina*
- ♦ *Zuppa di pesce*
- ♦ *Seppioline in tecia con patate fondenti*
- ♦ *Torta Nicolotta*

Vini consigliati

- Tocai DOC Lison-Pramaggiore
- Chiaretto del Garda
- Recioto della Valpolicella

Moscardini aglio olio e prezzemolo con insalatina

Ingredienti per 10 persone

Moscardini	n 20
Olio extra-vergine di oliva	q.b.
Aglio (spicchi)	n 2
Prezzemolo tritato	(una manciata)
Sale e pepe	q.b.

Procedimento

Si calcolano due moscardini a testa, vanno bolliti in acqua (poco salata e insaporita con aglio, sedano e carota) dopo averli lavati e levato la bocca. Vanno immersi tenendoli per la testa. Hanno un tempo di cottura di circa 40 minuti e quando l'acqua bolle vanno schiumati e abbassato il fuoco perché altrimenti si riempiono. Vanno serviti tagliati a metà e conditi con sale, pepe, olio e limone. Si servono tiepidi.

Zuppa di pesce

Ingredienti per 10 persone

Cagnoletto	gr 500
Code di rospo	gr 500
Scorfani olio	gr 500
Cozze e vongole	gr 500
Peperocino	
Aglio e olio	
Vino	
Sale e pepe	

Procedimento

Spolpare i pesci, tagliarli e farli rosolare nel fondo assieme alle cozze e alle vongole saltate e già sgusciate. Con le teste e le lisce dei pesci preparare un brodo da aggiungere alla zuppa. Dopo aver rosolato i pesci, bagnare con cognac e vino e continuare la cottura aggiungendo brodo, peperoncino, sale pepe e i pelati. La zuppa dovrà prendere un colore rosato, il tempo di cottura è di circa un'ora e mezza. Si serve accompagnata da crostoni aromatizzati con burro all'aglio.

Seppioline alla veneta con polenta

Ingredienti per 10 persone

Seppioline bianche piccole	Kg 2
Pelati	Kg 1
Cipolla	n 1
Costa di sedano	n 1
Aglio	
Prezzemolo	gr 100
Alloro	
Vino bianco (bicchiere)	n 1
Cognac (goccio)	n 1
Sale	q.b.

Procedimento

Pulire le seppioline eliminando la bocca ed eventualmente la "penna". Lavarle in abbondante acqua e sgocciolarle. In una casseruola preparare un fondo con cipolla, sedano, aglio, aggiungere le seppioline, farle insaporire, bagnare con vino e cognac, aggiungere il pomodoro e continuare la cottura a fuoco lento per circa 1 ora e mezza. Al termine della cottura aggiungere il prezzemolo e condire. Tenere presente che il sugo deve presentarsi legato e non brodoso. E' preferibile servirle accompagnate da polenta ai ferri.

Patate fondenti

Ingredienti per 10 persone

Patate	kg 1.300
Burro	gr 300
Brodo	dl 2
Sale grosso	
Sale fine	

Procedimento

Pelare le patate e tornirle dando loro una forma ovale, ma piatta in superficie. Ogni patata deve essere del peso di 80-100 grammi. Sbollentarle per 5 minuti. Scolarle ed asciugarle. In una rostiera sciogliere il burro. Aggiungere le patate nel burro spumeggiante. Salarle. Coprire il tegame e lasciarle rosolare a fuoco moderato per circa 30 minuti. A cottura ultimata bagnarle con il brodo. Lasciarle nella rostiera coperta in luogo caldo finché avranno assorbito il fondo di cottura. Tale operazione le rende più morbide all'interno. Servirle calde disponendole in una legumiera.

Torta Nicolotta

Ingredienti per 10 persone

Pane raffermo	gr 300
Zucchero semolato	gr 250
Uvetta sultanina	gr 200
Burro	gr 100
Latte	lt 1
Uova	n 5
Rum	
Burro e pangrattato per lo stampo	

Procedimento

Ammorbidire il pane raffermo nel latte freddo, spapparlo bene con le mani, aggiungere le uova intere sbattute insieme allo zucchero, il burro a fiocchetti e l'uvetta fatta rinvenire per un'ora in poco rum. E' facoltativa l'aggiunta di cedrini tagliati a cubetti e un pizzico di cannella. Amalgamare tutto perfettamente e passare il composto in uno stampo largo cm. 28, imburato e cosparso di pangrattato. Passare in forno a calore moderato (190°) e lasciarvelo per circa un'ora, finché l'impasto abbia preso una certa consistenza e la superficie sia diventata di un intenso colore nocciola. Si può servire la torta tiepida o anche fredda.

Menu n° 6

- ♦ *Cuori di radicchio e anelli di cipolla dorati in pastella*
- ♦ *Risi e bisi*
- ♦ *Pastissada de manzo coi gnocchi*
- ♦ *Oca rosta col sèano*

Vini consigliati

- Merlot DOC Lison-Pramaggiore
- Cabernet Sauvignon Lison- Pramaggiore o Raboso Piave

Cuori di radicchio e anelli di cipolla dorati in pastella

Ingredienti per 10 persone

Per la pastella:

Uova	n 3
Farina 00	gr 200
Latte	q.b.
Grana padano	gr 20
Lievito di birra	gr 10
Sale e pepe	q.b.

Per la preparazione:

Radicchio di Treviso	gr 600
Cipolla	gr 400
Sale	q.b.
Olio per friggere	q.b.

Procedimento

Preparare la pastella impastando gli ingredienti sopracitati e lasciar riposare per aiutare la lievitazione. A tal proposito è bene dire che si può aggiungere all'impasto della birra o dell'acqua minerale (togliendo il relativo quantitativo di latte).

Lavare ed asciugare le verdure. Tagliare ad anelli la cipolla e a spicchi i cuori di radicchio.

Immergere nella pastella e friggere in abbondante olio bollente. Scolare su carta assorbente, salare e servire.

N.B. Con questo procedimento si possono friggere tutti gli ortaggi desiderati.

Risi e bisi

Ingredienti per 10 persone

Piselli sgranati	Kg 1
Riso vialone nano	gr 400
Burro	gr 70
Parmigiano reggiano	gr 70
Pancetta magra	gr 70
Olio extra-vergine d'oliva	dl 7
Cipolla	n 2
Brodo	q.b.
Sale e pepe	q.b.

Procedimento

Far soffriggere in una casseruola la cipolla finemente tritata con l'olio e una parte del burro, unire i piselli e lasciarli cuocere a fiamma dolce per 15 minuti. Calare il riso, rimestare delicatamente con un cucchiaino di legno, insaporire di sale e pepe e portare a cottura con brodo nel quale sono stati fatti bollire i baccelli. Verso fine cottura controllare l'insaporimento e, fuori del fuoco, incorporare il parmigiano e il resto del burro e mandare subito in tavola, badando che la minestra risulti brodosa.

Pastissada de manzo coi gnocchi

Ingredienti per 10 persone

Carne di manzo (parte della coscia)	Kg 1,5
Gnocchi di patate	Kg 1
Lardo	gr 150
Olio di oliva	gr 100
Burro	poco
Farina bianca	
Vino rosso	lt $\frac{3}{4}$
Cipolla	n 2
Sedano	n 2
Carota	n 2
Rosmarino	
Chiodi di garofano	
Salsa di pomodoro	
Pomodoro ramato	n 5
Brodo	poco
Paprika	
Cannella	
Grana grattugiato	
Sale e pepe	

Procedimento

Pestare le fogliette di un rametto di rosmarino insieme con due chiodi di garofano: mettere il ricavato su un piatto. Tagliare il lardo a bastoncini, passarli nel trito di rosmarino e steccare con essi la carne. In una casseruola, versare l'olio e unire la cipolla, una costa di sedano e la carota, tutto quanto tritato. Fare rosolare, poi sistemare nel recipiente la carne di manzo, versarvi sopra il vino, una cucchiata di salsa di pomodoro diluita in poco brodo caldo, i pomodori pelati, spolpati e tritati, una manciata di formaggio, un pezzetto di cannella, sale e pepe. Cuocere la carne a lento

bollire per tre ore, poi toglierla; levare il pezzetto di cannella, passare al setaccio fine tutto quanto è rimasto nel recipiente, mettere il ricavato in un tegamino, unire una noce di burro impastata con un po' di farina, aggiungere un poco di paprika e far bollire la salsa per qualche minuto. Lessare in acqua bollente salata gli gnocchi, sistamarli nei piatti individuali; a fianco degli gnocchi collocare due fette di carne e coprirle con abbondante sugo ben bollente. Facoltativo l'accompagnamento del formaggio.

Oca rosta col seano

Ingredienti per 10 persone

Oca	Kg 4
Lardo	gr 30
Aglione (spicchi)	n 2
Vino bianco secco (bicchieri)	n 2
Rosmarino (rametti)	n 2
Olio extra-vergine d'oliva	q.b.
Sale e pepe	q.b.
Gambo sedano	n 5

Procedimento

Spennare, spiumare e fiammeggiare l'oca, eliminare testa e zampe, eviscerarla eliminando le interiora, lavarla con molta cura. Ungerla poi internamente ed esternamente con un pesto a base di lardo, grasso della stessa oca, aglio di rosmarino ed aglio (il pesto va "pestato" col coltello e deve risultare molto cremoso). Salare e pepare internamente ed esternamente il volatile ed adagiarlo in una padella o pirofila adatta sopra un velo d'olio, coprirlo con carta stagnola, e metterla in forno preriscaldato a 180°. Di tanto in tanto bagnarla con acqua affinché la rosolatura sia lenta. A cottura ultimata levare la carta stagnola e innaffiare l'oca col vino per asciugarla del grasso residuo e per completare la rosolatura. Lasciarla in forno spento ancora per alcuni minuti, tagliarla in ottavini e mandarla in tavola con accompagnamento di sedano tagliato a rondelle o fagioli bolliti.

Menu n° 7

- ♦ *Sfogeti in saor alla moderna*
- ♦ *Bigoli in salsa*
- ♦ *Anguilla in umido*
- ♦ *Frittelle allo zabaione*

Vini consigliati

- Incrocio Manzoni
- Pinot nero
- Vino passito

Sfogeti in saor alla moderna

Ingredienti per 10 persone

Sogliole gentili dell'Adriatico	Kg 1.500
Cipolla bianca	gr 900
Pinoli	gr 100
Uvetta passa	gr 100
Olio extra-vergine d'oliva	dl 3
Aceto bianco	dl 5
Vino bianco secco	dl 2
Foglie di alloro	n 2
Sale e pepe bianco	q.b.
Farina per friggere	
Olio per friggere	

Procedimento

Mondare e sfilettare le sogliole. Versare l'olio per friggere in una padella e portarlo a temperatura. Nel frattempo prendere i filetti di sogliola, arrotolarli a forma di spirale, infarinarli e farli friggere nell'olio. Togliarli e sistemarli su una carta assorbente da cucina. Affettare sottilmente le cipolle e farle appassire su un'altra casseruola con olio extra-vergine d'oliva e prima che prendano colore versare il vino e l'aceto e farli assorbire, aggiungendo nel frattempo le foglie d'alloro da togliere a fine cottura. Salare e pepare e lasciar intiepidire. Passare la salsa così ottenuta al cutter fino a ottenere una morbida crema. Sistemare la salsa sui piatti, adagiare i filetti di sogliola, cospargendovi i pinoli e l'uva passa fatta rinvenire in acqua tiepida. Mandare in tavola tiepido.

Bigoli in salsa

Ingredienti per 10 persone

Bigoli scuri	gr 1.000
Cipolle di Venezia o Chioggia	gr 500
Olio di oliva finissimo	gr 300
Acciughe (o sardelle) sotto sale	gr 200
Sale e pepe	q.b.

Procedimento

Affettare finemente le cipolle e farle dorare in gr. 50 di olio; quando saranno ben colorite bagnarle con alcune cucchiainate di acqua; mettere sul recipiente il coperchio e lasciarle cuocere perfettamente, mescolandole spesso. Porre sul fuoco abbondante acqua poco salata, che servirà per lessare la pasta; appena alzerà il bollore cuocervi i "bigoli". Quando le cipolle saranno pronte aggiungere le acciughe precedentemente lavate, diliscate e tritate e lasciarle rosolare per 2 o 3 minuti, spolpandole bene con una forchetta. Spegnerle il fuoco ed unire alla salsina il rimanente olio. Scolare la pasta a giusta cottura, condirla con la salsa preparata e con un pizzico di pepe. E' assolutamente escluso l'uso del parmigiano, data la presenza delle acciughe.

Anguilla in umido

Ingredienti per 10 persone

Anguilla	kg 1.800
Pomodoro fresco	gr 500
Cipolla	gr 150
Prezzemolo	gr 40
Alloro, foglie	n 5
Aglione, spicchi	n 3
Olio extra-vergine d'oliva	dl 6
Vino bianco secco	dl 5
Farina 00	q.b.
Sale e pepe	q.b.

Procedimento

Lavare e pulire bene l'anguilla, tagliarla a pezzi. Fare un fondo di cipolla tritata con spicchio d'aglio. Insaporire con poco pomodoro. Infarinare l'anguilla e rosolarla nel fondo. Spruzzare con vino bianco e portare a cottura con del brodo di verdura ed eventuale altro pomodoro. Servirla spruzzata di prezzemolo tritato ed eventuali erbe aromatiche.

Frittelle allo zabaione

Ingredienti per 10 persone

Latte	Lt 1
Farina 00	gr 600
Uova	15
Burro	gr 100
Zucchero	gr 100
Bustina vaniglia	n 1
Bustina lievito	n 1
Limone grattugiato	n 1
Sale	

Procedimento

Far bollire il latte con zucchero, burro, vaniglia, limone, sale. Aggiungere la farina setacciata e cuocere per 4-5 minuti. Far intiepidire e quindi incorporarvi una alla volta le uova. Aggiungere il lievito e far riposare la pasta per dieci minuti prima della cottura.

Portare l'olio a temperatura 200-220° e quindi adoperando un cucchiaino da caffè e un cucchiaino da minestra, bagnandolo nell'olio caldo farvi cadere le frittelle, calcolando che durante la cottura il loro volume aumenta di 5-6 volte. Il tempo di cottura è di 5-5 minuti e dovranno avere un colore marrone scuro. Si nota se l'impasto è stato fatto correttamente durante la cottura, perché le frittelle si girano da sole. Quando saranno fredde vanno farcite con lo zabaione e spolverate con lo zucchero a velo.

Menu n° 8

- ♦ Sformatino di broccoli e verza
- ♦ Risi e luganeghe
- ♦ Petto di faraona in salsa al vino rosso gratin di rape
- ♦ Rotolo di radicchio con ricotta e mascarpone

Vini consigliati

- Verduzzo Piave
- Merlot DOC Lison-Pramaggiore
- Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene superiore di Cartizze

Sformatini di broccoli e verze

Ingredienti per 10 persone

Broccolo	kg 1
Verza	Kg 1,5
Pancetta steccata	
oppure rotolata	gr 500
Olio extra-vergine di oliva	
Burro	
Montasio fresco	
Sale e pepe	

Procedimento

Pulire e tagliare in piccoli "alberelli" i broccoli. Bianchirli in acqua bollente salata e raffreddarli successivamente. A parte, nel frattempo, staccare le foglie della verza senza romperle. Lavarle e bianchirle anch'esse in acqua bollente salata. Raffreddarle subito. Imburrare degli stampini monoporzione in alluminio. Foderarli con le foglie di verza asciugate bene. Riempire lo stampino con un composto preparato con i broccoli spadellati in poco burro e la pancetta croccante ottenuta saltandola senza aggiunta di grassi. Intervallare al composto delle fettine di Montasio fresco. Infornare a 180° C per pochi minuti.

A questo antipasto si potrebbe abbinare una salsa di formaggio composta con pezzetti di formaggio sciolti con della panna fresca.

Risi e luganeghe

Ingredienti per 10 persone

Riso	gr 800
Luganega trevigiana	gr 250
Burro	gr 120
Brodo	
Cipolla	
Parmigiano	
Vino bianco secco	

Procedimento

Preparare un fondo con burro, cipolla affettata e salsiccia a pezzi. Rosolare e tostarvi il riso. Bagnare con il vino e portare a cottura con il brodo. Mantecare con burro e parmigiano. Servire all'onda.

Petto di faraona in salsa al vino rosso gratin di rape

Ingredienti per 10 persone

Petti di faraona	n 6
Burro	gr 50
Rape	gr 400
Panna fresca	dl 2
Noce moscata	
Sale e pepe bianco	
Fondo di faraona	dl 4

Procedimento

Saltare in padella i petti di faraona con del burro, sale e pepe. Togliere dalla padella e deglassare con il fondo della faraona. Far addensare, unire al burro e montare con la frusta; unire i petti e lasciare insaporire. Sbucciare le rape e tagliarle a rondelle di 2 mm. Far bollire la panna, sale e pepe e insaporire con noce moscata, quindi unire le rape tenendole al dente. Sgocciolarle, stenderle in una teglia imburdata, far addensare la panna sul fuoco, versarla sulle rape, e gratinare. Affettare i petti, distribuirli a ventaglio sui piatti e servirli con la salsa e le rape gratinate.

Salsa al vino rosso. Tagliare a pezzi delle carcasse e delle cosce di faraona e farle tostare con olio. Scolare il grasso, unire sedano, carote, cipolla a pezzetti, gambi di prezzemolo e del concentrato di pomodoro. Far stufare, coprire con vino rosso e far cuocere per 30 minuti.

Rotolo di radicchio con ricotta e mascarpone

Ingredienti per 10 persone

Mascarpone	gr 600
Ricotta fresca	gr 400
Tuorli d'uovo	n 4
Zucchero	gr 200
Marmellata di radicchio	gr 200

Procedimento

Lavorare il mascarpone con la ricotta, lo zucchero e i tuorli. Preparare la marmellata: tagliare a julienne un cespo di radicchio e appassirlo velocemente nel burro. Aggiungere bucce intere di limone e arancio, bagnare con cointreau, e aggiungere gr. 150 di zucchero semolato. Lasciar bollire dolcemente.

Incorporare la marmellata fredda al composto di ricotta e mascarpone. Spalmare l'impasto sul biscotto e arrotolare avvolgendo con carta pellicola. Servire freddo tagliato a rondelle con dello zabaione tiepido.

Menu n° 9

- ♦ Code di scampi con marinata di pomodoro
- ♦ Bigoli in salsa di anatra
- ♦ Scampi dorati
- ♦ Fondo di carciofo alla veneta
- ♦ Bigarani

Vini consigliati

- Soave Bolla
- Sauvignon
- Recioto di Gambellara

Code di scampi con marinata di pomodoro

Ingredienti per 10 persone

Scampi interi freschissimi	n 60
Spicchio d'aglio	n 3
Germogli di alfa-alfa	
Burro	
Olio extra-vergine d'oliva	
Foglie di indivia belga	
Per la marinata di pomodoro	
Pomodori crudi perlati e privi di semi	
Scorza di limone grattugiata	
Worcester sauce	
Basilico e timo	
Sale e pepe	
Olio extra-vergine di oliva	

Procedimento

Pelare i pomodori e privarli dei semi spolpandoli. Tritarli in cubetti sottilissimi o passarli al robot. Condire in base al quantità con: scorza di limone grattugiata, sale e pepe, worcester sauce, tabasco, basilico e timo tritati finemente, olio extra-vergine di oliva.

Pulire gli scampi lasciando 4 pezzi con le rispettive teste e code. Spappolare in olio extra-vergine d'oliva e aglio gli scampi interi e le code. Salare e pepare. Per la presentazione procedere in questo modo: al centro del piatto, posizionare una cucchiata di marinata di pomodoro, con i germogli di alfa-alfa formare una piccola matassa e porla anch'essa al centro. Con le foglie di indivia brasata, disegnare una stella e tra ogni punta posizionare uno scampo salato. Servire con un filo di ottimo olio extra-vergine di oliva.

Bigoli in salsa di anatra

Ingredienti per 10 persone

Farina bianca	gr 800
Tuorli d'uovo d'anatra	n 14
Olio extra-vergine d'oliva	cucchiiai 3
Brodo	lt 1
Sale	

Per la salsa:

Rigaglie d'anatra	gr 700
Burro	gr 160
Brodo	dl 2
Foglie di salvia	
Sale pepe	

Procedimento

Sopra di una spianatoia disporre la farina a fontana. Riempire il centro con i tuorli, l'olio d'oliva e un poco di sale. Amalgamare progressivamente il tutto sino ad ottenere un impasto omogeneo, coprirlo quindi con un panno e lasciarlo riposare per 2 ore. Usando il classico bigolaro, preparare la pasta sino a ridurla come degli spaghetti e lasciarla riposare su una spianatoia.

Per la salsa:

Pulire le rigaglie, separando i fegatini, e tagliare a piccoli pezzetti, quindi farle saltare nel burro e salvia, salarle, peparle e cuocerle per circa 10 minuti unendo i 2 dl di brodo. A parte, far saltare i fegatini mantenendoli rosati all'interno, quindi unirli alle rigaglie. Cuocere i bigoli nel brodo, scolarli ed unirli alla salsa precedentemente ottenuta, mescolando bene.

Scampi dorati

Ingredienti per 10 persone

Code di scampi	Kg. 1.600
Farina bianca	poca
Uova	n 4
Olio di oliva	
Limoni	n 2
Sale	

Procedimento

Lavare bene gli scampi, aprirli con un lungo taglio nella parte posteriore ed estrarre la coda del crostaceo dal suo involucro. Infarinare le code, passarle nell'uovo sbattuto e salato, friggerle in abbondante olio di oliva. Scolare le code, disporle su di un piatto, spolverizzarle con del prezzemolo tritato e guarnire con fettine di limone.

Fondi di carciofo alla veneta

Ingredienti per 10 persone

Carciofi	n 30
Olio di oliva	
Spicchio d'aglio	n 3
Prezzemolo	manciata
Limoni	n 2
Bicchieri di brodo	n 1
Sale e pepe	

Procedimento

Mondare i carciofi togliendo le foglie più dure, poi tornirli, lasciando attaccato al fondo solo 1 cm. Di foglie. Mettere i fondi così ottenuti in una terrina contenente acqua acidula con succo di limone, onde evitare che scuriscano. Mondare il prezzemolo, lavarlo e insieme con lo spicchio d'aglio tritarlo finemente. Porre il ricavato in un tegame, unire $\frac{1}{2}$ bicchiere d'olio, far rosolare, aggiungere i fondi di carciofo interi, scolati dall'acqua, bagnarli con il brodo, salarli, peparli e cuocerli a fiamma bassa ed a recipiente scoperto. Servirli ben caldi.

Bigarani

Ingredienti per 10 persone

Pasta da pane	gr 700
Farina bianca	gr 200
Burro	gr 190
Zucchero semolato	gr 150
Lievito in polvere	$\frac{1}{2}$ bustina
Sale	

Procedimento

Mettere sulla spianatoia la pasta da pane e incorporarvi gr. 150 di burro sciolto, lo zucchero semolato e un pizzico di sale. Impastare aggiungendo il lievito in polvere e la farina necessaria per avere un impasto omogeneo. Lavorare bene la pasta, porla in una terrina infarinata e lasciarla lievitare in un luogo tiepido coperta da un tovagliolo, finché raddoppia il suo volume. Trascorso il tempo necessario, formare dei bastoncini grossi un dito e lunghi 20 cm. Piegarli dando loro la forma di elisse schiacciata. Disporre i bigarani su una placca con carta forno. Lasciarli riposare per 2 giorni e poi biscottarli in forno tiepido, capovolti e ricoperti da una carta forno imburata.

INDICE GENERALE

Anguilla in umido	Pag.43
Baccalà alla vicentina con polenta	Pag.26
Bigarani	Pag.55
Bigoli in salsa	Pagg.25-42
Bigoli in salsa d'anatra	Pag.52
Budino di crema e cioccolato	Pag.27
Code di scampi con marinata di pomodoro	Pag.51
Coniglio farcito alle erbe con variegato di Castelfranco brasato	Pag.18
Crostini al radicchio	Pag.9
Cuori di radicchio e anelli di cipolla dorati in pastella	Pag.35
Fegato alla veneziana	Pag.5
Fondi di carciofo alla veneta	Pag.54
Fregolotta	Pag.14
Frittelle allo zabaione	Pag.44
Gnocchetti di patate e zucca con grana padano e spinaci scottati al burro	Pag.17
Moscardini di aglio olio e prezzemolo con insalatina	Pag.29
Oca rosta col sèano	Pag.39
Pappardelle al ragù d'anitra	Pag.3
Pasta all'uovo fresco	Pag.4
Pastissada de manzo coi gnocchi	Pag.37
Patate fondenti	Pag.12
Petto di faraona in salsa al vino rosso gratin di rape	Pag.48
Petto di pollo al radicchio	Pag.11
Polentina bianca con schie fritte	Pag.24
Polentina cremosa con salsicette e radicchio di Treviso all'aceto di vino rosso	Pag.2
Quenelles di patate	Pag.6
Risi e bisi	Pag.36
Risi e luganeghe	Pag.47
Risi e patate	Pag.10
Rotolo di radicchio con ricotta e mascarpone	Pag.49
Sbreghe e zaèti	Pagg.20-21
Scampi dorati	Pag.53
Seppioline in tecia con patate fondenti	Pagg.31-32
Sfogeti in saor alla moderna	Pag.41
Sformatino di broccoli e verza	Pag.46
Spadone marinato con soppressa	Pag.16
Torta di mele	Pag.13
Torta Nicolotta	Pag.33
Torta sabbiosa con crema alla vaniglia	Pag.7
Zabaione	Pag.22
Zuppa di pesce	Pag.30