



Confagricoltura
Venezia

SAPORI
DI CASA NOSTRA

Riso e bisi della tradizione

Ingredienti per 4 persone

300g di riso Vialone Nano,
1kg di piselli freschi da sgranare,
50g di burro,
50g di pancetta tritata,
una cipolla piccola,
prezzemolo fresco,
brodo vegetale fatto con i baccelli,
sale, pepe
Parmigiano Reggiano grattugiato.

Procedimento

1. Il brodo di baccelli che è il vero segreto

Sgrana i piselli e tieni i chicchi da parte. Lava accuratamente i baccelli e falli bollire in circa 1,5 litri di acqua salata per 20-30 minuti. Una volta teneri, passali al passaverdure o frullali e filtrali con un colino a maglie strette per estrarre tutta la polpa verde. Unisci questo concentrato all'acqua di cottura, questo sarà il tuo brodo profumatissimo.

2. Il soffritto

In una pentola capiente, sciogli metà del burro e aggiungi la cipolla tritata finemente, la pancetta e un ciuffetto di prezzemolo. Fai appassire a fuoco lentissimo finché la cipolla non diventa trasparente, evitando di bruciarla.

3. La cottura dei bisi

Versa i piselli sgranati nel soffritto. Aggiungi un mestolo del brodo verde che hai preparato, copri e lascia stufare per circa 5-10 minuti, in modo che i piselli inizino a intenerirsi.

4. Il riso e l'onda

Versa il riso nella pentola con i piselli. Aggiungi il brodo caldo un po' alla volta, mescolando spesso come per un normale risotto, ma mantenendo il composto più fluido. Il riso Vialone Nano è perfetto perché rilascia molto amido, fondamentale per la cremosità tipica del piatto.

5. La mantecatura

Quando il riso è al dente, ci vorranno circa 14-15 minuti, spegni il fuoco. Aggiungi il burro rimasto e abbondante Parmigiano. Mescola con vigore per creare l'emulsione. Lascia riposare un minuto con il coperchio prima di servire la consistenza finale deve essere quella di una crema ricca che "scivola" nel piatto.

Se non trovi il Vialone Nano, puoi ripiegare su un Carnaroli, ma sappi che a Venezia potrebbero guardarti con sospetto! La pancetta è opzionale se preferisci una versione vegetariana, ma conferisce quella nota sapida che bilancia perfettamente la dolcezza dei piselli freschi.



Capasante lardellate su crema di piselli

Ingredienti per 4 persone

Per le capesante:

12 noci di capesante grandi pulite e asciugate
12 fette sottili di lardo (ottimo il Lardo di Colonnata o quello d'Arnad)

Pepe nero macinato fresco

Olio extravergine d'oliva

Per la crema di piselli:

300g di pisellini (freschi o surgelati di buona qualità)

1 scalogno piccolo

Brodo vegetale q.b.

Qualche fogliolina di menta fresca

Sale e olio EVO

Procedimento

La vellutata di piselli

Inizia tritando finemente lo scalogno. Fallo soffriggere dolcemente in un pentolino con un filo d'olio finché non diventa trasparente. Aggiungi i pisellini, falli insaporire per un paio di minuti e poi copri a filo con il brodo vegetale caldo.

Lascia cuocere per circa 10 minuti. Una volta pronti, frullali con un mixer a immersione aggiungendo le foglie di menta e un filo d'olio a crudo per emulsionare.

Un mio Consiglio: Per una consistenza da ristorante stellato, setaccia la crema con un colino a maglie strette, elimine-



rai ogni residuo di buccia rendendola la crema liscissima.

La bardatura delle capesante

Prendi le noci di capasanta e assicurati che siano ben asciugate. Avvolgi il bordo di ogni capasanta con una fetta di lardo. Se la fetta è molto lunga, puoi fare un doppio giro o tagliarla a misura. Il grasso del lardo sigillerà la polpa in cottura, mantenendola umida.

La cottura a fuoco vivo.

Scalda una padella antiaderente su fuoco medio-alto. Quando è ben calda, scotta le capesante senza aggiungere altri grassi. Il lardo inizierà a sciogliersi diventando trasparente e croccante. Cuoci per 2 minuti sul primo lato. Gira delicatamente e cuoci per altri 1-2 minuti sull'altro lato.

La capasanta deve avere una crosticina ambrata ma restare morbida e perlata al centro.

Presentazione

Distribuisce due o tre cucchiaini di crema di piselli ben calda sul fondo del piatto, creando un cerchio uniforme. Adagia sopra le capesante e rifinisci con un pizzico di pepe nero e, se ti piace, qualche germoglio o un filo d'olio al limone.

Hummus di piselli prosciutto crudo croccante e panna acida



Ingredienti per 4 persone

400g di piselli freschi

2 cucchiaini di tahina

4-5 fette di prosciutto crudo tagliate sottili

100g di panna acida

Succo di mezzo limone

1 mazzetto di menta fresca

1 spicchio d'aglio privato dell'anima

Olio extravergine d'oliva,

sale e pepe nero q.b.

Preparazione

1. La base di piselli

Lessa i piselli in acqua bollente salata per circa 5-7 minuti. Per mantenere quel verde elettrico che fa fare bella figura, scolali e tuffali immediatamente in una ciotola con acqua e ghiaccio. Una volta freddi, scolali bene.

2. Creazione dell'hummus

Metti i piselli nel mixer insieme alla tahina, al succo di limone, allo spicchio d'aglio e a qualche foglia di menta. Frulla versando l'olio extravergine a filo finché non otterrai una crema setosa e vellutata. Se la consistenza ti sembra troppo densa, aggiungi un cucchiaino di acqua fredda. Regola di sale e pepe a tuo gusto.

3. Il tocco croccante

Riscalda una padella antiaderente (senza olio!). Adagia le fette di prosciutto crudo e lasciale sfrigolare a fuoco medio finché non diventano scure e rigide. Toglile dal fuoco e lasciale asciugare su carta assorbente: diventeranno croccantissime in pochi secondi.

4. Impiattamento

Distribuisce l'hummus in una ciotola capiente o in piatti individuali. Crea delle piccole fossette con il dorso di un cucchiaino e adagiavi dei ciuffetti di panna acida. Spezzetta con le mani il prosciutto croccante sopra l'hummus e rifinisci con un filo d'olio a crudo e qualche fogliolina di menta fresca. Servili infine con dei crostini di pane casereccio croccante per completare il piatto.

Confagricoltura
Rovigo Venezia

Coltiviamo capolavori!

Piazza Duomo 2, Rovigo
info@agiro.eu
confagricolturaro.it

Via Monteverdi 15, Mestre (VE)
venezia@confagricoltura.it
confagricoturave.it

