

Il Ricettario de "La Colfranculana"

Piatti semplici, alimenti tradizionali
e ricette della cultura contadina

Parte prima

*Amichevole supervisione dello chef M. Salmaso della
"Gastronomia Il Vecchio Mulino" di Oderzo*

*Abbinamenti con i vini consigliati dal Prof. V. Negro,
Presidente della Opitergium Vini*

*Tutti i vini citati si possono trovare alla
Cantina sociale di oderzo*

Pinza dea “Marantega”

Esistono parecchie versioni della pinza. Questa è una versione “ricca” del noto dolce invernale. Si parte da una polenta molto morbida, fatta con farina di mais (3 hg) e latte, fatta bollire non più di una decina di minuti. Alla polenta si aggiungono poi: un bicchiere d’olio, del burro (un hg), della zucca già cotta, 3 o 4 hg di fior di farina, uvetta, canditi, semi di finocchio, fichi secchi, vaniglia, zucchero a piacere, una bustina e mezza di lievito, sale. All’impasto ottenuto, si può aggiungere, se opportuno, del latte. Stendere nella placca da forno e cuocere per 1 ora e circa a 170 gradi. Si consiglia di abbinare vini piuttosto dolci, profumati del territorio; è bene scegliere il Verduzzo friulano con vesti amabili.



Ciambelline Al Vino

Un tempo, per chiudere un pasto importante, si preparavano semplici dolcetti come questi.

Si inizia mescolando (in quest’ordine !) un bicchiere di zucchero, uno di olio, uno di vino bianco, si aggiungono mezza bustina di lievito e un pizzico di sale. Si aggiunge la giusta misura di farina (anche di kamut).

Con l’impasto ottenuto si formano delle palline, quindi si tirano dei cordoncini che, arrotolati, andranno a formare le ciambelline.

Si dispongono le ciambelline così ottenute sulla placca, in precedenza oliata, e si cuociono in forno.

Sembrano siano parecchi quelli che le consumano pucciate nel vino. Si consiglia di abbinare vini piuttosto dolci, profumati del territorio; è bene scegliere il Verduzzo friulano con veste amabile.



Frittata con “s-ciopetti” (le uova di faraona)

Molto indicate per realizzare frittate delicate sono le uova di faraona oppure di gallinella (la “checa”). Si sbattono le uova con un po' di sale e pepe, un pò di latte e montasio stravecchio grattugiato.

In precedenza erano stati raccolti gli “s-ciopetti” (le punte), che, convenientemente mondati, erano stati messi a cuocere in un tegame col suo soffritto di cipolla. Si versa l'uovo sugli s-ciopetti. Si mescola fino alla densità desiderata (oppure si mette in forno). Nell'abbinamento scegliere vini bianchi dalla nota fruttata e buona alcolicità. Si consigliano Tai (Tocai) e Sauvignon non molto alcolici.



Fritto di fiori di zucca

Raccogliere i fiori di zucca, pulirli ed eliminare il peduncolo e il pistillo.

Preparate la pastella usando farina, l'olio e acqua quanto basta per ottenere un composto bello fluido, poi lasciare riposare. Immergere i fiori ad uno ad uno nella pastella, ricoprendoli abbondantemente. Friggerli in abbondante olio caldo. Quando saranno cotti al punto giusto (“dorati”) toglierli con attenzione e asciugarli con carta assorbente, a questo punto si possono salare o zuccherare. È un piatto da servire subito, ancora caldo. Benissimo un Prosecco spumante, Brut o Extra-dry, che per leggerezza e freschezza, concede un abbinamento perfetto.



Risotto ai fiori di acacia

Un piatto con ingredienti semplici, purtroppo si può consumare solo per un breve periodo. Si soffrigge un po' di cipolla, con 1/2 bicchiere di vino

bianco, poi si aggiunge il riso (molto adatto il carnaroli). Verso fine cottura si aggiungono i fiori di acacia . Ricordare che i fiori di acacia vanno raccolti freschi, appena aperti e che vanno tolti dal gambo appena prima di aggiungerli al risotto . Si aggiungono un pizzico di sale e di pepe. Da ultimo si aggiungono un po' di burro e formaggio montasio stagionato, grattugiato. Si consiglia di abbinare a vini fruttati con buona acidità, i quali contrastano la sensazione morbida e dolce di questo piatto. Bene un Prosecco tranquillo, o un Riesling renano.



Marmellata di acacia

Una materia prima utile per una confettura primaverile delicata e “a piccole dosi”. Raccogliere i fiori, privarli del calice e lasciare solo i petali (attenzione agli insetti). Si sciolgono 300 gr di zucchero (o 150 gr di fruttosio) in poca acqua . Quando è lo zucchero è sciolto si aggiungono 100 gr di petali passati al passaverdura. Si fa bollire l'impasto fino a raggiungere la densità giusta (verificare col cucchiaino). La marmellata ottenuta va versata nei vasetti ancora calda.

P.S. : Si può fare anche, ad esempio, con le viole.



Radicchio con i ciccioli

Si mondano i cespi di radicchio e si tagliano a pezzi lasciando anche un pezzettino della radice. Si mettono il sale e il pepe.

Il “condimento” si prepara tagliando a cubetti del lardo che poi si mette in padella. Si cuoce a fuoco moderato finchè i dadini sono in parte liquefatti e cominciano a diventare dorati. Si versa sul preparato

dell'aceto di vino e subito dopo si versa il tutto, ciccioli e condimento, sulla terrina dove si trovano i radicchi. Si mescola abbondantemente e si serve con polenta a fette. Difficile l'abbinamento se, in più, ci sono i fagioli; allora si va necessariamente su un rosso importante quale il Raboso, meglio se con alcuni anni di invecchiamento.



Frittata coi “bruscandoli”

Si inizia raccogliendo i “bruscandoli”, (i germogli del luppolo selvatico) poi si lavano bene; si lessano per 5' in acqua bollente salata. Si scolano e si fanno rosolare con burro e cipolla tritata. Procurarsi delle uova (ottime quelle di gallinella, più delicate) e sbatterle a lungo con sale e pepe. Unire i bruscandoli alle uova e versare il tutto in padella con poco condimento. Cuocere bene in ambo i lati. Piatto tipicamente primaverile da abbinarsi a vini bianchi giovani, fruttati, non molto alcolici. Ottimo il Prosecco spumante.



“Pestarei” con zucca

Colazione nostrana e cibo poverissimo dei tempi di guerra. Si cuoce della zucca. Si prepara una polentina molto liquida con farina di mais bianco e, in fase di cottura, si aggiunge la zucca sbriciolata. La si versa in un piatto profondo e si aggiunge quasi un dito di latte freddo (e qualche cristallo di zucchero).
E' pronto.



“Bigoi in salsa”

Le “bigoi” sono i tipici spaghetti ruvidi bucati di origine padovana che risalgono, pare, al 1600. Per preparare per 4 persone si parte da una dozzina di acciughe sotto sale, (o da una decina di sardine) private delle lisce e lavate (per togliere il sale). Intanto si affetta una cipolla grossa da soffriggere dolcemente in olio insieme all’aglio. Verso la fine cottura si toglie l’aglio e si mettono le acciughe (e pepe). Con una forchetta si schiacciano le acciughe fino a che si “sciogliono” nella salsa . Aggiungere capperi . Lessare 3 hg di “bigoi” , scolarli e condire con la salsa ben calda. Servire subito. Ottimo l’abbinamento con un bianco profumato, alcolico, importante, con note morbide.

Quindi un Lison classico (Tocai di Lison). Riescono bene anche gli abbinamenti con vini rossi, giovani, leggeri, eleganti, necessariamente non vegetali (Merlot, Pinot Nero).



Sugo da pasta corta “Alla Colfranculana”

Soffriggere della cipolla tritata. Quando è ben dorata aggiungere della pancetta tagliata a cubetti e rosolare per bene. Coprire il tutto con la salsa di pomodoro, mettere 1 o 2 peperoncini e regolare di sale. Lasciar cuocere e aggiungere 200 ml di panna da cucina . A questo punto aggiungere anche del parmigiano grattugiato, a piacere.

Lasciar cuocere per altri 5 minuti.

Condire la pasta appena scolata e servire.

Per la complessità del piatto da consigliarsi un bianco importante ed alcolico. Avete la libera e vasta possibilità di scegliere.



“Radicee” in tegame

Semplice piatto primaverile di verdure di campo. Si raccolgono le foglie del dente di leone (le “radicee”) e si mondano. Si prepara in un tegame un soffritto di cipolla con vino bianco cui vanno aggiunti dei cubetti di pancetta affumicata (o di guanciale) . Quando la pancetta è dorata al punto giusto si versano le foglioline. Si aggiungono sale e pepe e si lascia cuocere a lungo a fuoco moderato, aggiungendo acqua .

Abbinamenti: necessario un vino bianco non molto alcolico con buoni profumi e soprattutto con sensazioni gustative morbide. Un Verduzzo Trevigiano o un Tai.



“Salsa di cren” (rafano)

Procurarsi del rafano fresco (detto anche cren o barbaforte) tagliarlo a pezzetti e poi grattugiarlo finemente (oppure frullarlo). A questo punto la ricetta base prevede che si aggiunga olio di mais, sale e aceto di vino e che si mescoli bene. Per addolcire la salsa si può aggiungere della mela grattugiata o della mollica di pane.

La salsa di cren viene usata per insaporire carni alla griglia, arrostiti e salsicce ma soprattutto per i lessi: ottima con la testina, la lingua ma anche con le altre carni bollite.



Nervetti

Un piatto gustoso, ricavato una materia prima umile. I nervetti si cuociono a lungo in acqua, con cipolla, carote e sedano. Intanto si prepara un battuto con aglio, cipolla e prezzemolo, olio, sale e pepe. A cottura avvenuta, si tagliano i nervetti a dadini e si ripuliscono da grasso

e altri residui.. Un altro passaggio veloce in acqua bollente e si versa il battuto sui nervetti caldi . Talvolta si serve con fagioli lessati, mescolati con aglio porro crudo tagliato sottile e conditi. Scegliere un vino rosso giovane, brioso, fresco, non di grande struttura. Bene Merlot giovani o Raboso Veronese.



Pane alla “Colfranculana”

Si impasta 1/2 kg di farina 00 con 30 gr di lievito, 2 cucchiaini di olio, 1 cucchiaino di zucchero, un pizzico di sale e si lascia lievitare.

A parte si sbuccia e grattugia una mela (o si fa la polpa a dadini) a cui si aggiunge 1 cucchiaino di zucchero. Usare mele Delicious, Renetta Canada, Morgen... I dadini si “asciugano” un po’ mettendoli in padella sul fuoco basso. Si aggiungono i dadini all’ impasto e si forma un panetto di morbida pasta. Si divide la pasta in pezzetti, e con questi si formano dei panini-focaccine.

Si mettono i panini in una pentola da forno, uno vicino all’altro e si lasciano lievitare ancora. Un’ora e poi si inforna a 170 gradi.



GASTRONOMIA
AL VECCHIO
MULINO

CATERING & BANQUETING
RISTORANTE A DOMICILIO

ODERZO

TEL.0422 712728 - WWW.ALVECCHIOMULINO.COM

Biscotti dello sportivo

Servono 300 gr di farina 00 e 200 gr di farina integrale; 200 gr di margarina (si può usare anche il burro); 2 tuorli d'uovo; 200 gr di zucchero a velo. Servono anche un bicchiere di vino bianco secco, 1 bustina di lievito e una di vaniglia e un pizzico di sale. Si impasta il tutto, si lascia riposare qualche minuto, quindi si stende la pasta. Si passa a fare le formine (si può usare il tradizionale bicchiere capovolto). Si posano su una teglia imburrata. Si cuoce in forno a temperatura moderata per 20 'c.a Una volta tolti dal forno, si spalmano i biscotti di miele di acacia e si cospargono di farina di nocciole. Un Verduzzo friulano.



“Bisata” in umido coi “emoi”

Procurarsi l'anguilla (nel tempo andato lo si faceva, ehm, senza andare in pescheria). Servono cipolla, uno spicchio di aglio, olio, aceto e sale q.b. ; farina di mais, salsa di pomodoro, e anche “emoi” crudi (frutti del pruno selvatico). Si pulisce l'anguilla sfregandone la pelle con un impasto di farina e aceto. Si taglia a pezzetti di 6-7 cm..

Nel frattempo si soffrigge in olio la cipolla. Si aggiungono i pezzetti di anguilla e si rosolano ben bene. In seguito si aggiungono la salsa di pomodoro, l'aglio tritato, del prezzemolo tritato e infine gli “emoi”.

Non scordare il sale. La cottura tradizionale prevede che si tolga la padella dal fuoco e che la cottura prosegua coprendola con un coperchio sul quale si posizionano delle braci, sostituite man mano che si spengono. Così per circa due ore. Con un piatto di grande tradizione un vino dalla tradizione altrettanto secolare.

*Bene un rosso profumato con grande freschezza, giovane.
Quindi Raboso veronese o Piave, d'annata, anche rosato.*

“Sopa coada”

Pare sia un piatto nato per far riprendere le forze alle puerpere. Rosolare a fuoco basso la carne di gallina e di piccione (anche di faraona) con abbondante burro, sale, sedano, carota, cipolla. Bagnare con vino bianco. A cottura avvenuta si spolpano e si mettono le ossa a bollire in un brodo di tacchino o gallina. In una pentola imburrata, si mettono, a strati, fette di pane ben inzuppate nel brodo e le carni, più grana e altro burro. Si mette in forno per 2 h (nelle cucine tradizionali ci voleva il doppio); tenere d'occhio per aggiungere brodo (la zuppa, “covando”, si asciuga). Togliere dal forno ancora morbida e servire calda. Come vino scegliere un rosso giovane del territorio: o Merlot o Cabernet Sauvignon.



“Sardee in saor”

Originariamente era un piatto popolare veneziano poi diffusosi nell'entroterra. Dalle nostre parti le “sardee” venivano vendute per le campagne da certi pescivendoli ciclisti che arrivavano dalla costa. Si puliscono le sarde e si lavano bene. Si infarinano (poco), si friggono in olio di semi, fino a cottura quasi completa. A parte si taglia a fettine sottili una quantità circa doppia di cipolle. Queste vanno cotte in padella lentamente e con aggiunta di sale grosso e di vino bianco (vanno “sofegade”). Quando il liquido è consumato si aggiungono l'aceto e il pepe (o peperoncino). Alla fine anche un filo d'olio d'oliva. Si stendono a strati alternativamente le sarde e abbondante cipolla, che deve ricoprire il tutto. Si lascia il tutto a riposare almeno 2 giorni, prima di servire.

P.S. La versione originale prevedeva di aggiungere pinoli, uva passa e un pizzico di zucchero. Nella tradizione veneta si consigliano vini bianchi

molto morbidi, non troppo alcolici, quindi Sauvignon, Tai o Pinot Grigio. Talvolta si possono utilizzare rossi giovani, non molto alcolici.



Fagioli lessati in tegame

Mettere i fagioli in acqua fredda la sera precedente. La mattina dopo lavarli e metterli in un tegame di terracotta, ricoprirli di acqua fredda.

Aggiustare di sale e lessarli a fuoco moderato. Intanto rosolare del lardo tagliato a listelle insieme a della cipolla tagliata a fette e aggiungervi delle foglie di alloro. Sgocciolare i fagioli (al dente), aggiungerli al tegame e coprire. Aggiungervi un bicchiere di vino bianco e terminare la cottura. Volendo, aggiungere una crema di pomodori lessati, spezzettati e messi in tegame con aglio a finire di cuocere. Rimettere il tegame sul fuoco per qualche minuto per assorbire la crema. Scegliere necessariamente un vino rosso giovane di buona freschezza: Merlot del Piave, Malbech.



Trippe in brodo alla carrettiera

Piatto a base di stomaco di bovino o di maiale, tipico alimento di chi una volta girava per mercati, dei carrettieri, dei pastori.... Storica pietanza energetica delle trattorie opitergine. Si inizia lavando e pulendo opportunamente la materia prima. Si passa ad una pre-cottura con gli aromi classici, poi si scolano e si tagliano a listelle le trippe. Si prepara una pentola con fondo di burro, cipolla, sedano e carote, olio e rosmarino. Si soffrigge, si mettono la trippa, acqua e un po' di vino bianco. Si aggiungono chiodi di garofano e cannella, sale e pepe; si passa alla cottura a fuoco lento. Verso la fine cottura si

aggiungerà del brodo di carne, per migliorare il sapore. Il piatto andrà immancabilmente servito con abbondante grana grattugiato e pane abbrustolito. Opportuno l'abbinamento con un vino rosso giovane di buona freschezza: Merlot



Insalata di riso al tonno

Per preparare questo semplice piatto, adatto a ogni stagione, si mette a bollire del riso (carnaroli) con la giusta dose di sale. Si scola e, a caldo, si aggiungono sia la buccia che il succo di un limone. Si aggiunge anche il prezzemolo, tritato in precedenza. Da ultimo si mette il filetto di tonno finemente sbriciolato. È pronto così e va servito caldo.

Vini: bianco profumato, leggero e giovane: il Prosecco DOC tranquillo.

Questo ricettario è nato grazie alla creatività e al “gioco di squadra” della componente femminile della nostra società, anche stavolta preziosa e modesta. Se l’iniziativa incontrerà il favore dei lettori, le si darà seguito.

