

Moeche col pien

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

16-20 *moeche* vive (granchi verdi nel periodo della muta)
8 uova, un ciuffo di prezzemolo
grana padano grattugiato
olio extravergine d'oliva
farina
aceto
sale e pepe

18

Lavate molto bene le *moeche* in acqua salata. Sbattete 2 uova in una ciotola, immergetevi le *moeche* e lasciate riposare per un paio d'ore. Sbattete altre 2 uova con un pizzico di sale, una macinata di pepe, il prezzemolo tritato e il grana grattugiato. Togliete le punte delle zampe, immergetele nell'uovo insaporito, infarinatele e friggetele in olio bollente. Scolatele e salatele. Versate dell'acqua in un pentolino; quando bolle aggiungetevi 1/2 bicchiere di aceto e cuocetevi un uovo in camicia che raccoglierete poi con una ramina. Disponete su ogni piatto un uovo in camicia contornato da 4-5 *moeche* fritte.

VINO CONSIGLIATO
COLLI EUGANEI SERPRINO

Bauletto di polenta con moscardini al cabernet

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

1,5 kg di polenta di mais Marano (vedi ricetta a pag. 155)
1,5 kg di moscardini
400 g di cipolla
5 dl di vino cabernet
4 foglie di alloro fresco
2 dl di olio extravergine d'oliva
500 g di pomodori pelati
sale e pepe

Preparate una polenta nel modo classico, lasciandola cuocere per 40'. Una volta pronta versatela in una teglia e lasciatela raffreddare.

Pulite e lavate accuratamente i moscardini. Mondate e tritate finemente la cipolla e fatela poi appassire in una casseruola con l'olio. Aggiungetevi i moscardini e fateli rosolare per qualche minuto finché non si arricciano; bagnate con il vino, lasciatelo evaporare e aggiungete quindi i pelati e le foglie di alloro. Coprite e lasciate cuocere a fuoco lento per 50'.

A fine cottura togliete il coperchio in modo che il fondo si restringa leggermente e correggetene il sapore con sale e pepe macinato fresco.

Tagliate un cilindro di polenta di 10 cm di diametro con l'aiuto di un coppapasta tondo; quindi, con l'aiuto di uno scavino, ricavate un buco al centro del cilindro. Scaldate il bauletto di polenta in forno e poi disponetelo nel piatto come contenitore per i moscardini.

Condite il tutto con un giro di olio d'oliva e del pepe macinato fresco.

VINO CONSIGLIATO
BREGANZE CABERNET



I funghi

Parlando di Veneto e di funghi bisogna sempre e comunque convergere all'università di Padova e al famoso orto botanico della città patavina, dove i maggiori studi e catalogazioni ebbero luogo. Il nome del professor Saccardo (1845-1920), laureato a Padova, divenne famoso e la sua opera Sylloge fungorum omnium hucusque cognitorum (1882-1913), opera in 25 volumi per la quale fu definito "il Linneo dei funghi", ebbe diffusione universale. Sempre più apprezzati dai cuochi della regione, i funghi, a partire dalla prima metà dell'Ottocento, divengono via via oggetto di transizioni commerciali sempre più importanti ed è certamente da quest'epoca che nel Veneto cominciamo a trovare una cucina tradizionale dei funghi.

Nel Veneto la notevole quantità di fiumi e torrenti crea una sorta di rete capillare di percorsi acquei, tra le terre fertili della pianura, le zone collinari a bassa vegetazione e le più alte catene montuose ricoperte di foreste perenni ad alto fusto, con impasti di humus particolarmente adatto alla crescita dei funghi. Di questi, per antica tradizione, solamente una quarantina possono essere considerati tipici della regione, anche se naturalmente non esclusivi, poiché non esistono confini precisi in questa materia. Se ovoli e porcini danno il meglio di sé allo stato crudo, chiodini, finferli, barboni, mazze di tamburo, spugnole, pioppini, prataioli, verdoni, morette, manine, trombette da morto e trombette gialle, solo per nominare i più conosciuti e usati, sono squisiti in un'infinità di preparazioni che vanno dagli antipasti alle conserve. Spesso il "matrimonio perfetto" è con suadenti polente o con "ondeggianti" risotti e orzotti, ma altrettanto ricorrente è il "fidanzamento" con paste all'uovo, gnocchi di patate e formaggi che si sciolgono letteralmente già al primo incontro amoroso. Generalmente, non sempre, i funghi amano deliziare gli umani palati coalizzandosi e formando un'unica preparazione nella quale però convivono le diverse anime e personalità. È il caso dei "misti" che ogni conoscitore ama comporre a propria immagine e somiglianza per ottenere il plauso dei suoi commensali. Di vero c'è che, comunque, noi veneti dedichiamo ai funghi particolare attenzione da almeno due secoli e li consideriamo elementi di pregio, migliorativi, quasi mai complementari, bensì autentici protagonisti della tavola.

Insalatina di nervetti con topinambur, tartufo e porcini

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

200 g di nervetti di vitello bolliti
10 g di foglie di lollo (lattughino)
10 g di insalatina novella
10 g di radicchio invernale
4 rapanelli
200 g di funghi porcini
300 g di topinambur
1 dl di olio extravergine d'oliva
20 g di scorzone (tartufo estivo) dei Colli Berici
sale



Distribuite le insalate, dopo averle mondare e lavate, al centro dei piatti e adagiatevi sopra delle rondelle di rapanello. In un tegame fate stufare con un poco di olio e per pochissimi minuti i porcini puliti e affettati assieme al topinambur tagliato a rondelle. Adagiate quindi entrambi su un foglio di carta assorbente e uniteli poi all'insalata. Distribuite sui piatti il tartufo affettato, unitevi i nervetti tagliati a cubetti e servite immediatamente, condendo con sale e olio, affinché il calore dei funghi e del topinambur faccia risaltare più intensamente il profumo dei tartufi.

VINO CONSIGLIATO
LESSINI DURELLO BRUT