PORRI AL FORNO

Ingredienti x 4 persone: 1500 g. di porri; 200 g. di salsa di pomodoro; 33 cl. di panna liquida; 1 scalogno; olio extravergine di oliva; peperoncino in polvere; sale e pepe q.b.

Lava e pulisci i porri togliendo le parti esterne più dure. Falli sbollentare per 5 minuti, asciugali e affettali a rondelle. Taglia finemente lo scalogno e fallo cuocere con un filo d'olio, a fuoco lento, su una teglia da forno.

Togli la teglia dal fuoco, aggiungi la salsa di pomodoro e distribuisci sopra le rondelle di porro, un po' di sale, pepe e un pizzico di peperoncino.

Su un tegame, a parte, versa la panna liquida e lentamente lascia addensare. Cospargi i porri con la panna e metti nel forno, preriscaldato, per 15-20 minuti a 180° C. Servi caldo.

PENNE AL RADICCHIO DI TREVISO E LUGANEGA

Ingredienti x 4 persone: 400 g. di radicchio di Treviso; 120 g. di salsiccia fresca tipo luganega; 350 g. di pasta tipo penne rigate; 1 cipolla; vino rosso secco; olio extravergine di oliva; sale e pepe q.b.

Scalda dell'olio in una padella e metti ad imbiondire della cipolla tritata finemente. Unisci la salsiccia sbriciolata preventivamente privata della pelle e falla rosolare. Monda e lava il radicchio. Taglialo a striscioline e aggiungilo alla salsiccia. Sfuma il tutto con bicchiere di vino rosso, regola di sale e pepe e lascia evaporare. Cuoci la pasta al dente e falla saltare, in padella, per qualche minuto, con il sugo preparato. Servi ben calda, unendo, a piacere, formaggio grana grattugiato.

PEOCI GRATINATI

Ingredienti x 4 persone: 2 kg. di peoci (cozze); 2 spicchi d'aglio; 2-3 ciuffi di prezzemolo; 2 pomodori; pangrattato; olio extravergine di oliva; sale e pepe q.b.

Stacca alle cozze il bisso.

Lavale accuratamente sotto acqua corrente, strofinando il guscio per togliere le incrostazioni esterne. Mettile in una padella a fondo largo e falle aprire ponendo la stessa, per pochi minuti, sul fuoco.

Togli la parte superiore del guscio. Disponile, non sormontandole, su una teglia da forno larga. Ricopri le valve, senza esagerare, con pangrattato, un po'di formaggio grana grattugiato (se piace), qualche cubetto di pomodoro fresco cui avrai tolto la buccia, un trito di prezzemolo, aglio, sale e pepe e un filo d'olio. Inforna la teglia per circa 20 minuti a 180° C finché la panatura non sarà dorata.

SFOGLIATINA DI PERE

Ingredienti: 500 g. di pere; 500 g. di pasta sfoglia surgelata; 25 g. di burro; 1 arancia; 1 uovo; 50 g. di biscotti secchi; 2 cucchiai di grappa; zucchero

Sbuccia le pere, togli il torsolo e tagliale a fettine. In una padella fai sciogliere del burro e metti le pere ad insaporire per qualche minuto, aggiungi 2 cucchiai di zucchero e irrora con la grappa, meglio se aromatizzata alla pera. Dopo 10 minuti circa, aggiungi la scorza grattugiata dell'arancia e i biscotti

ben frantumati. Con la pasta sfoglia, a temperatura ambiente, crea due dischi, uno leggermente più ampio con il quale andrai a foderare uno stampo per dolci a cerniera dopo averlo leggermente imburrato. Distribuisci le pere e ricopri con il disco più piccolo avendo cura di chiudere bene i bordi. Spennella la parte superiore del disco con dell'uovo sbattuto e inforna a 200° C per 30 minuti.
Quando sarà pronto leva dal forno e cospargi con qualche cucchiaio di zucchero. Servi tiepida.

CURIOSITÀ DEL MESE

Quando si acquistano cozze fresche, bisogna controllare che siano ben chiuse, vive e brillanti. Per eseguire una pulizia accurata vanno sciacquate in acqua corrente e tolti i "denti di cane" (i parassiti bianchi e duri che si trovano spesso sulle cozze) aiutandosi con un coltello; si strappa la barbetta tirandola fuori verso l'alto (il bisso) e si spazzolano le cozze, una alla volta, con una spazzola di metallo.

LE VERDURE IN BUSTA

Può sembrare molto comodo acquistare le verdure in busta, già lavate e pronte al consumo, nonostante il prezzo elevato. Si pensa, infatti, che basti aprire la busta, versarci i condimenti ed il gioco è fatto! Bisogna invece fare attenzione a non diventare troppo pigri e a non sottovalutare che:

- *nonostante le verdure imbustate vengano presentate come pronte all'uso, è buona norma rilavarle prima del consumo*
- *la carica batterica presente nelle buste di insalata prelavata può essere piuttosto alta e può comportare rischi. Il tutto è dovuto alla fermentazione dell'insalata stessa nella confezione, soprattutto nel liquido che frequentemente si deposita a fondo busta*
- *vanno scelte le buste posizionate più all'interno del banco frigo, poiché meno soggette all'influenza della temperatura ambiente*
- *è consigliabile consumare verdure appena confezionate; se non è riportata la data di preparazione, al massimo 3 giorni prima della scadenza*
- *a casa le verdure vanno conservate in frigorifero*
- *una volta aperta la confezione, il prodotto va consumato entro un paio di giorni*

Ricordatavi comunque che la verdura è sempre meglio acquistarla sfusa, locale e di stagione: è sicuramente molto più conveniente!

Pesci e molluschi della Laguna veneta

anguela
(latterino capoccione)