RADICCHIO DI CHIOGGIA STUFATO

Ingredienti x 4 persone: 4 cespi di radicchio di Chioggia; brodo vegetale; olio extravergine di oliva; sale e pepe q.b.

Lava, elimina le foglie rovinate, sgocciola e taglia i cespi in 4 parti per lungo, mantenendo le foglie attaccate al gambo. In una padella antiaderente scalda, senza far soffriggere, 2 cucchiai d'olio. Aggiungi il radicchio tagliato e cuoci a fuoco vivo per circa 5 minuti, coprendo il tegame. Scopri, aggiungi un po' di brodo perché non attacchi e lascia appassire il tutto. Regola di sale e pepe a piacere.

ZUPPA DI FUNGHI PRATAIOLI

Ingredienti x 4 persone: 600 g. di funghi prataioli freschi; 80 g. di prosciutto cotto affumicato; mezza cipolla; 1 ciuffo di prezzemolo; 1 patata; 40 g. di burro; 1 l. di brodo vegetale; sale e pepe q.b.

Pulisci i funghi e tagliali a pezzi non troppo grandi. Fai rosolare, per qualche minuto, la cipolla tritata e il prosciutto, nel burro. Unisci la patata tagliata a cubetti, i funghi, il prezzemolo tritato e regola di sale e pepe. Aggiungi un mestolo di brodo e lascia cuocere, con il coperchio, per circa 25-30 minuti. Trascorso il tempo completa il tutto con il brodo rimanente, porta ad ebollizione e servi ben calda con crostoni all'olio e una spolverata di formaggio grana a piacere.

SALTATA DI VONGOLE

Ingredienti x 4 persone: 2 kg. di vongole fresche; 2 spicchi d'aglio; 2 ciuffi di prezzemolo; olio extravergine di oliva; sale e pepe q.b.

Lava bene le vongole e lasciale a bagno per qualche ora in un recipiente con acqua fredda salata, cambiando spesso l'acqua sporca di sabbia. Dopo averle sciacquate bene, versale in un tegame dove avrai precedentemente scaldato, a fuoco vivo, olio ed aglio. Metti il coperchio della pentola e, prendendo per i manici la stessa, fai "saltare" le vongole per 2, 3 volte. Quando si saranno aperte, spolvera con abbondante prezzemolo, sale e pepe a piacimento. Accompagna con crostoni di pane.

PERE AL CIOCCOLATO

Ingredienti x 4 persone: 1 scorza di limone; 4 pere; 200 g. di zucchero; 50 cl. di vino bianco moscato; mezzo bicchiere di Marsala dolce; 300 g. di cioccolato fondente

Lava, sbuccia e dividi in 4 parti le pere. Metti a scaldare, in una pentola, il vino, lo zucchero, la scorza di limone e mezzo bicchiere d'acqua. Aggiungi le pere e cuocile, a pentola coperta, per circa 15-20 minuti. Lasciale raffreddare nello stesso liquido di cottura. Sciogli a bagnomaria il cioccolato precedentemente frantumato con Marsala e burro. Posiziona i frutti in un piatto e colaci sopra il cioccolato. Servi freddo.

CURIOSITÀ DEL MESE

Quando si acquistano le vongole è bene assicurarsi che le loro valve siano ben chiuse: in questo caso, infatti, sono ancora vive. Se ce n'è qualcuna morta (le valve sono semi aperte) il contenuto di tutto il sacchetto emanerà un cattivo odore e bisognerà buttare le vongole morte.

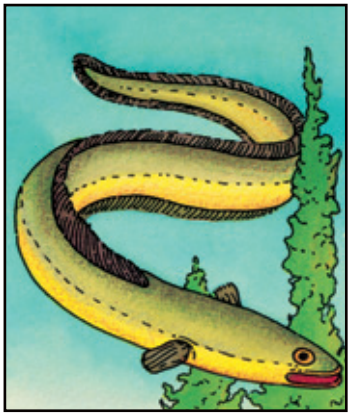
SULLE UOVA È BENE SAPERE CHE…

sono fresche quando:

- *il guscio è pulito e intatto*
- *l'albume è chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa ed esente da corpi estranei*
- *il tuorlo è apparentemente senza contorno, privo di corpi estranei e non si allontana sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo*
- *il germe è impercettibilmente sviluppato*
- *non si percepiscono odori estranei*

Le prime cifre indicate nell'etichettatura del guscio indicano il tipo di allevamento da cui provengono:

- *0 = uova da agricoltura biologica: alle galline vengono somministrati mangimi biologici e l'allevamento avviene per lo più su un terreno naturale e all'aperto*
- *1 = uova da allevamento all'aperto: le galline per alcune ore al giorno possono razzolare in un ambiente esterno e le uova vengono deposte sul terreno o nei nidi*
- *2 = uova da allevamento a terra: le galline vengono allevate in un capannone dove sono libere di muoversi; le uova vengono deposte nei nidi o sul terreno*
- *3 = uova da allevamento in gabbia (batteria): le galline vengono allevate in un ambiente confinato e depongono le uova direttamente in una macchina preposta alla raccolta*



Pesci e molluschi della Laguna veneta

bisato
(anguilla)