

LA CUCINA

di *Venezia*  
*e della laguna*

MARIA TERESA DI MARCO    MARIE CÉCILE FERRÉ

FOTOGRAFIE DI MAURIZIO MAURIZI



Guido Tommasi Editore

LA CUCINA

di Venezia  
e della laguna



# Sommario

Ombre e cicheti	9
Minestre, risi, pasta e polenta	29
De tera	71
De aqua	97
Verdure	157
Golosessi	184
Rimescolando <i>Venezia a modo nostro</i>	218
Indici	247

## TRAMEZZINI

I tramezzini a Venezia erano e sono popolarissimi. Lo sono così tanto da aver assunto non solo inedite combinazioni di ingredienti e sapori, ma anche una loro specifica forma. Di pane bianco o pane nero, sono in genere triangolari ma "panciutissimi", ripieni all'inverosimile fino a disegnare una sorta di "gobbetta" centrale. Nel prepararli è di rigore eliminare ogni traccia di crosta, in modo che il morso sia sempre morbido, mentre per la farcitura i grandi classici prevedono tonno montato con un cucchiaino di maionese e accompagnamento di cipolline o uova, ma anche gamberetti, insalata russa e verdure grigliate sono ingredienti molto gettonati. Le variabili e gli accostamenti del resto sono potenzialmente infiniti e un paio di tramezzini generosi possono tranquillamente costituire un pasto veloce.

In città ne troverete di diversissimi in particolare nei luoghi animati dagli studenti (Campo Santa Margherita e Tolentini ad esempio), ma anche lungo itinerari più storici che incrociano o costeggiano i nodi nevralgici della città (Strada Nuova e Rialto in primis).



## RISOTTO AI BRUSCANDOLI

I risotti con le erbe spontanee raccolte lungo gli argini dei fossi e nelle campagne lagunari hanno tutto il profumo della primavera. Quello con i bruscandoli (le cimette giovani del luppolo) è particolarmente apprezzato, ma egualmente si possono utilizzare ortiche, carletti (silene) o anche rosoline o poppole (le foglie tenere dei papaveri ancora senza fiori).

Per 4 persone:

- 4 tazzine di riso Vialone nano (80 g a testa circa)
- 1 grosso mazzetto di bruscandoli (200 g circa)
- 1 grossa cipolla bianca
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 30 g di burro
- parmigiano grattugiato
- sale e pepe

Per prima cosa mondate i bruscandoli: eliminate i gambi duri (ma non buttateli) e metteteli da parte le cimette delicate. Sbollentate in acqua salata (circa 1 litro) le parti più coriacee, dopo averle accuratamente lavate, in modo da ottenere un brodo vegetale con cui cuocere il risotto.

Tritate finemente la cipolla e fatela appassire in una pentola ampia con l'olio extravergine d'oliva; quando sarà trasparente unite le cimette tenere dei bruscandoli e mescolate bene per farle insaporire. Versate il vino, alzate leggermente la fiamma e fate evaporare, quindi versate il riso. Bagnate con il brodo dei bruscandoli caldo e continuate la cottura aggiungendolo poco a poco.

Una volta pronto aggiungete il burro, il pepe e il parmigiano grattugiato. Amalgamate bene e servite.

## RISOTTO AL NERO

Un piatto celebre e bellissimo in cui la tinta della seppia veste di un'elegante livrea nera i chicchi di riso.

Per 4 persone:

- 4 tazzine di riso Vialone nano
- 500 g (circa) di seppie medio-piccole
- 1 cipolla
- 1 l circa di brodo di pesce (o altrimenti d'acqua)
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- la scorza grattugiata di un limone (facoltativa)
- 1 spicchio d'aglio
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

Con pazienza e attenzione pulite le seppie: eliminate il beccuccio al centro dei tentacoli, sfilate l'osso e, con delicatezza, metteteci da parte le sacche con l'inchiostro. Eliminate anche gli occhi e la bocca. Lavate le seppie con cura sciacquandole sotto l'acqua corrente e quindi tagliatele a striscioline regolari.

In una pentola capace fate sfrigolare a fiamma dolce la cipolla tritata finemente e l'aglio assieme all'olio extravergine d'oliva, unite le seppie e fatele rosolare qualche minuto, quindi bagnate con il vino e alzate leggermente la fiamma per far evaporare. Stemperate le sacche di inchiostro in un mestolo d'acqua calda e aggiungete il tutto alla pentola con il soffritto. Fate cuocere incoperchiato per una decina di minuti.

Versate quindi il riso e fatelo insaporire rimastando bene, coprite con il brodo di pesce caldo e portate a cottura aggiungendone un mestolo alla volta, ma sempre caldissimo. Servite, se vi piace, con una grattugiata di scorza di limone.



## BROETO CHIOZOTO

Il *broeto* non è, a dispetto del nome, un brodo o una zuppa, ma una cottura particolarissima che è la gloria di Chioggia (e, diversamente, anche di Caorle, che difende una sua specifica versione). La ricetta ce l'ha regalata in prezioso manoscritto il signor Gianni Natalino, che a Chioggia è pescatore da sempre. La trascriviamo tale e quale, perché tale e quale l'abbiamo messa in pentola.

I pesci sono tanti e di qualità diverse: scorfano, gallinella, tracina, pesce prete, coda di rospo, canocchie, seppie, granseola, folpetti, garusoli, capesante...

Proporzione: su due chili di pesce pulito in una pentola mettere mezzo bicchiere di olio di mais, scaldare fin quasi a massima temperatura. Con cautela buttare mezzo bicchiere di aceto nell'olio caldo (attenzione, mi raccomando!), poi mettere nella pentola per primi le seppie e i carusoli. Fare andare a fuoco allegro per dieci minuti, poi cominciare a mettere il pesce con maggior tempo di cottura, cioè il pesce prete, tracina e gallinella, scorfano e, per ultimo, capesante e granseola.

In tutto 20-25 minuti di cottura. Se piace, mettere il pepe.



LA CUCINA

di Venezia  
e della laguna

MARIA TERESA DI MARCO MARIE CÉCILE FERRÉ

FOTOGRAFIE DI MAURIZIO MAURIZI



Guido Tommasi Editore

[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)

25,00 €

IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 093 9



9 788867 530939