



COMUNITÀ PEDEMONTANA DEL LIVENZA

RASSEGNA GASTRONOMICA

*La cucina
nella Pedemontana*



3ª edizione

*Dal Cappello del
Cuoco*

Presentazione

Una ricetta al mese per un anno di cucina pedemontana. E' la guida che esce quest'anno "Dal Capello del Cuoco" giunto alla sua terza edizione. I piatti tipici sono stati riesumati grazie alla preziosa collaborazione di Alberto Modolo, presidente della Federazione italiana cuochi della provincia di Pordenone. Alle ricette storiche si aggiungono le proposte dei sette ristoratori della Pedemontana che hanno aderito all'iniziativa partecipando alle degustazioni di questa edizione.

Con questo ricettario, ricco di storia e sapori, la Comunità Pedemontana del Livenza vuole contribuire alla conservazione della memoria del gusto di queste terre. Si tratta di un progetto che s'inserisce nella politica portata avanti in questi anni di promozione e valorizzazione dei prodotti tipici (formaggi, vini, olio di oliva, miele) e delle migliori tradizioni di queste terre. Tra queste c'è quella dell'arte culinaria che valentissimi chef della Pedemontana hanno portato in giro per l'Italia per il mondo. La grande professionalità e creatività dei cuochi altoliventini è ormai riconosciuta a livello internazionale. Una passione che la prestigiosa scuola alberghiera di Aviano tiene in vita trasmettendola alle nuove generazioni e che il "Museo dell'arte culinaria", ospitato dal 1998 nei locali dell'ex cinema-teatro di Polcenigo, testimonia. Quindi, per la terza volta, buon appetito a tutti.

Fabrizio Venier

Presidente Comunità
Pedemontana del Livenza

Un sincero ringraziamento
al signor Alberto Modolo, presidente della
Federazione Italiana Cuochi della Provincia di
Pordenone, per la collaborazione fornita.

A tutti i ristoratori un plauso,
per la disponibilità e la partecipazione
a questa terza edizione dell'iniziativa
“Dal Cappello del Cuoco”.

Ristorante AL PORTICO - Piancavallo
Agriturismo MASARET - Coltura di Polcenigo
Ristorante ALLO CHALET - Dardago Budoia
Ristorante BORNASS - Piancavallo
Trattoria SANTISSIMA - Polcenigo
Osteria DA PASCON - S. Giovanni di Polcenigo
Taverna ALL'UROGALLO - Piancavallo



COMUNITÀ PEDEMONTANA DEL LIVENZA

*Le ricette del
mese*



Gennaio



RISOTTO CON LA TINCA

Ingredienti:

- tinca
- sedano, carote, cipolle
- alloro
- pomodorini tagliati a quarti
- aglio
- vino bianco secco
- prezzemolo tritato
- riso
- olio di oliva
- burro
- formaggio vecchio grattugiato
- sale e pepe

Pulire la tinca e ridurla a filetti. Tagliare a pezzetti i filetti di pesce e con le spine, la testa della tinca, il sedano, le carote e la cipolla preparare il brodo. Con il vino, il brodo e le foglie di alloro cuocere i pezzi di tinca per circa 10 minuti. Quindi togliere il pesce dal brodo e tenerlo in caldo. Rosolare, intanto, in una casseruola un po' di cipolla e l'aglio fino a farli diventare dorati. A questo punto unire il riso e proseguire la cottura aggiungendo man mano il brodo di pesce. Quando mancano 5 minuti a fine cottura aggiungere il pesce stufato ed i pomodorini. Alla fine mantecare con il burro, l'olio di oliva ed il formaggio grattugiato. Spolverare con prezzemolo tritato.

Febbraio



GAMBERI DI FIUME *alla vecia maniera*

Ingredienti:

- gamberi di fiume
- aglio
- prezzemolo tritato
- alloro
- sale
- pepe
- un pizzico di paprica
- maggiorana
- foglie di “limoncella”
- olio di oliva di Fiaschetti
- vino bianco
- pane grattugiato

Rosolare nell’olio di oliva extravergine di Fiaschetti alcuni spicchi di aglio da eliminare quando saranno ben dorati. Tritare finemente del prezzemolo e le altre erbe. Versare i gamberi di fiume ben puliti, aggiungere le erbe e la paprica. Irrorare con del vino bianco. Coprire la pentola e lasciar cuocere per 8-10 minuti. Salare e pepare. A fine cottura, togliere i gamberi ed aggiungere alla salsa un po’ di pane grattugiato. Servire con polenta tenera.

Marzo



GNOCCHI DI PANE ALLE ORTICHE

Ingredienti:

- germogli di ortiche
- pane raffermo
- latte
- cipolla cotta
- noce moscata
- burro
- salvia
- sale e pepe
- parmigiano grattugiato o formaggio vecchio grattugiato
- uova
- farina tipo 00

Bollire i germogli di ortica. Mettere a bagno il pane nel latte fino a farlo diventare morbido e poi strizzarlo. Aggiungere la cipolla imbiandita, la noce moscata, un po' di parmigiano, il sale e il pepe, le uova e la farina. Frullare tutti gli ingredienti o passarli nel tritacarne in modo da ottenere un impasto morbido. Lavorare l'impasto ottenuto fino a ricavare dei gnocchi. Cuocerli in acqua bollente salata e condirli con burro fuso, salvia e parmigiano grattugiato. Si può aggiungere all'impasto anche l'uva sultanina ammorbida, i pinoli e un po' di cannella.



Aprile

RISOTTO CON “SCIOPETINA” **(*silene vulgaris*)**

Ingredienti:

- riso
- vino bianco
- brodo vegetale
- erba “sciopetina”
- olio di oliva
- burro
- formaggio vecchio grattugiato
- sale
- pepe
- una cipolla

Rosolare la cipolla affettata nell’olio. Appena dorata aggiungere il riso e l’erba “sciopetina”. Bagnare quindi con vino bianco e lasciar evaporare. Aggiungere il brodo e far cuocere per 20 minuti circa. Mantecare con olio d’oliva, un po’ di burro e formaggio vecchio grattugiato.

Maggio



TEMOLO DEL LIVENZA AL “TORBATO” DI CANEVA

Ingredienti:

- 1 temolo
- alloro
- un bicchiere di vino “Torbato” di Caneva
- 30 gr. Di farina tipo 00
- 50 gr. Di burro
- cipolla, sedano, carota
- olio
- sale

Filettare il temolo, togliendo tutte le spine e la testa. Quest’ultima sia posta a bollire con gli aromi e le verdure e mezzo bicchiere di vino. Far ridurre il fumetto a quattro o cinque cucchiaini di liquido. Intanto in una teglia bassa far rosolare i filetti in precedenza infarinati in poco olio e burro. Salare e pepare a cottura ultimata. Bagnare con il “Torbato” rimasto ed il fumetto. Togliere dal fuoco e disporre i filetti su di un piatto caldo. Aggiungere al liquido rimasto nella teglia poca farina ed il burro rimanente, mescolare bene fino ad ottenere una salsina cremosa, versarla sui filetti di pesce e servire ben caldo.

Giugno

ANGUILLA DEL “MULINET”

Ingredienti:

- 1 anguilla di media grandezza
- salvia
- aglio
- prezzemolo
- alloro
- vino bianco
- sale e pepe
- 30 gr. di farina tipo 00
- olio di oliva

Pulire l'anguilla, togliendo la pelle. Poi tagliarla a pezzi lunghi 5-6 centimetri, infarinarla e rosolarla in una teglia con l'olio di oliva e gli aromi. Bagnare l'anguilla con del vino bianco e lasciarla cuocere per 15 minuti. Salare e pepare. A fine cottura, togliere i pezzi d'anguilla dalla teglia. Aggiungere alla salsa la farina sciolta in un po' di vino bianco. Passare il composto e farlo bollire con l'anguilla a fuoco lento. Servire con patate o polenta.



Luglio

GNOCCHI DI RICOTTA E DENTI DI CANE (tarassaco)

Ingredienti:

- 500 gr. di ricotta
- 5 uova
- 100 gr. di formaggio grattugiato stravecchio
- noce moscata
- 300 gr. di denti di cane
- cipolla
- farina tipo 00
- burro
- salvia

Porre in una terrina la ricotta, le uova, il formaggio grattugiato stravecchio, la noce moscata, i denti di cane bolliti o soffritti con un po' la cipolla. Mescolare il tutto, aggiungendo la farina, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare degli gnocchetti e cuocerli in una pentola con acqua bollente salata. Scolare e condire con burro, salvia e formaggio grattugiato stravecchio.



Agosto

TROTA LIVENTINA ALLE ERBE

Ingredienti:

- una trota di 250 gr.
- erbe aromatiche
- limone
- aglio
- prezzemolo
- 30 gr. di burro
- sale
- pepe
- olio di oliva di Fiaschetti

Preparare un trito con timo, prezzemolo, salvia, aglio, buccia di limone. Amalgamare con il burro, fino ad ottenere un composto abbastanza omogeneo, salare e pepare.

Pulire e lavare la trota, quindi spalmarla all'interno e all'esterno con il composto, avvolgerla in un foglio di carta d'alluminio chiudendo bene. Cuocere alla piastra o alla griglia per circa 20 minuti. Servire con patate bollite.

Settembre



AGNELLO DA LATTE AL “ROBOSO”

Ingredienti:

- una coscia di agnello disossata
- pane grattugiato
- aglio
- rosmarino, timo
- 2 uova
- sale
- pepe
- vino “Roboso”
- lardo
- sedano, carote, cipolle
- alloro
- olio

Preparare un impasto con il pane grattugiato, le uova e le erbe tritate. Farcire la coscia di agnello con l'impasto e legarla in modo da non disperdere il ripieno. Mettere nel forno caldo la coscia farcita con un po' di lardo e olio e farla rosolare. Aggiungere le verdure e bagnare con il vino “Roboso”. A cottura ultimata, si può addensare il sugo formato, passando le verdure nel frullatore.

Ottobre



CAPRIOLO DEL CANSIGLIO IN SALMÌ

Ingredienti:

- polpa di capriolo
- sedano
- carote
- cipolle
- lardo
- sale e pepe
- bacche di ginepro
- salvia, rosmarino
- alloro, timo
- vino rosso
- concentrato di pomodoro
- olio

Marinare la polpa di capriolo tagliata a cubetti per uno o due giorni nel vino con le verdure ed il lardo. Separare poi le verdure e gli altri ingredienti dal capriolo e farle rosolare. Scolare la carne dal vino ed aggiungerla alle verdure. Rosolare il capriolo e bagnarlo con il vino della marinatura. Aggiungere un po' di concentrato di pomodoro. A cottura ultimata togliere le verdure e passarle nel frullatore. Riporle insieme al capriolo. Aggiustare di sale e pepe.

Novembre



GNOCCHI DI ZUCCA

Ingredienti:

- zucca
- patate
- farina tipo 00
- sale
- tuorlo d'uovo
- ricotta affumicata
- noce moscata
- burro
- parmigiano

Cuocere la zucca e le patate, tritarle e lasciarle raffreddare. Porre il composto in una spianatoia, aggiungere la noce moscata, il tuorlo d'uovo, il sale e la farina. Impastare il composto e formare degli gnocchi. Cuocerli in acqua salata e scolarli. Condirli con burro e ricotta affumicata grattugiata ed aggiungere qualche foglia di salvia.

Dicembre

RISO CON GALLO DI SEMENZA

Ingredienti:

- un gallo pulito e privato dei visceri
- quattro cipolle scalogno
- due coste di sedano
- una carota
- un mazzetto di erbe (alloro, timo, salvia, maggiorana, rosmarino)
- due bicchieri di vino bianco
- un po' di pancetta tagliuzzata
- riso secondo il bisogno
- olio
- sale e pepe
- un pizzico di cannella in polvere
- poca noce moscata
- burro
- formaggio di latteria stagionato e grattugiato

Tagliare il gallo in ottavini o pezzetti più piccoli, farlo rosolare in un po' di olio, aggiungere le verdure precedentemente fatte imbiondire, il mazzetto di erbe e gli aromi. Bagnare con vino bianco secco. Far evaporare il vino, quindi aggiungere il brodo (preparato con le zampe e le ali del gallo) a poco a poco, salare e pepare, aggiungere il riso e la pancetta tagliuzzata. A cottura ultimata mantecare con il burro ed il formaggio grattugiato.

Tutte le stagioni

GHIOZZI FRITTI (“marsoni” del Gorgazzo)

Ingredienti:

- “marsoni” del Gorgazzo
- farina tipo 00
- olio per friggere
- sale

Pulire e lavare bene i “marsoni”, poi asciugarli in un panno e infarinarli. Infine friggerli in olio bollente in modo che diventino biondi e croccanti.



*Le ricette dei
ristoranti*



AGRITURISMO



Località Masaret n. 2
33070 Coltura di Polcenigo (PN)
tel. 0434/749544 cell. 0339/7447120

Menù serata del 5 ottobre 2001

- ANTIPASTO** cotechino in crosta
con verdure all'agro
- PRIMO** soffiadini del casaro gratinati
gnocchi di zucca in cialda di "frico"
- SECONDO** filettino di maiale alla grappa e miele
misto funghi trifolati
tortino di patate e cipolla
- DESSERT** gnocchi di ricotta
con miele di castagno
- DIGESTIVO** "sgnapa e uveta" (grappa con uvetta)

GNOCCHI DI RICOTTA CON MIELE DI CASTAGNO (dessert)

Ingredienti:

- 1 chilo di ricotta, fragoline di bosco, 300 gr. di farina
4 uova intere, 4 tuorli d'uovo, sale, miele di castagno,
noci frantumate, cannella, zucchero

Passare al setaccio la ricotta con le uova e la farina. Con questo impasto formare delle palline e inserendo all'interno una fragolina di bosco. Infarinare i gnocchi e cuocerli in acqua bollente, passandoli poi nel pane tostato con burro mescolato con cannella e zucchero. Servire con miele di castagno e decorare a piacere con le noci frantumate.



Via San Tomé, 87 - Località Dardago
33070 Budoia (PN)
tel. e fax 0434 654044

Menù serata del 19 ottobre 2001

- ANTIPASTO** salsiccia nostrana con cipolla
 su un lettino di polentina spolverata
 con ricotta affumicata (“toc de malga”)
- PRIMO** crespelle con ricotta
 biette e noci gratinate
 con formaggi di latteria stagionati
- SECONDO** capriolo dello Chalet in salmì
 con polenta nostrana
 funghi misti trifolati e biette gratinate

Degustazione di formaggi delle nostre latterie

- DESSERT** strudel alle mele con miele pedentano

“TOC DE MALGA” (antipasto)

Ingredienti: (per 4 persone)

- 2 cipolle, 4 salsicce, vino bianco, 300 gr. di farina di mais per polenta, 200 gr. di ricotta affumicata da grattugiare, 30 gr. di burro, pepe e sale, 2 cucchiaini d’olio di oliva.

Tagliare la cipolla “joulienne” (a strisce) e farla rosolare nell’olio di oliva. Aggiungere le salsicce tagliate a rotelle continuando a rosolare fino ad ottenere un bel colore dorato. Spruzzare con mezzo bicchiere di vino bianco e far fondere il burro. Spargere il tutto su un lettino di polentina non troppo dura e cospargere di ricotta affumicata grattugiata. Aumentando le quantità, il “toc de malga” può essere anche un buon secondo piatto.

RISTORANTE

Bornass



Via Montecavallo, 120
33081 Aviano - Piancavallo
tel. 0434/7651297

Menù **serata del 9 novembre 2001**

- ANTIPASTO lonza di maiale alle erbe aromatiche
e Gelato di formaggio con
salse al miele e aceto balsamico
- PRIMO cartoccio ai sapori della pedemontana
- SECONDO cinghiale all'agrodolce
Contorno misto
- DESSERT dolce di ricotta e amaretti
- Digestivo e caffè*

LONZA DI MAIALE ALLE ERBE AROMATICHE CON SALSAL AL MIELE

Ingredienti:

- 800 gr. di lonza, lardo, sale e pepe, timo, rosmarino, maggiorana e salvia
per la salsa: miele d'acacia, sale e pepe, aceto

Pulire la lonza di maiale, poi salarla e peparla. Nel frattempo in un tagliere pestare le erbe: timo, maggiorana, rosmarino, salvia. Coprire la lonza con le erbe, foderarla con il lardo e metterla in forno per 30 minuti circa a 50 gradi. Togliere dal forno e affettare finemente. A questo punto preparare la salsa. Porre in un tegame 2 cucchiari di miele d'acacia con sale, pepe e aceto e mescolare bene. Stendere la lonza affettata su un piatto versando sopra la salsa.

TRATTORIA

Santissima



Di De Zan Claudio & Redivo Luca & C.
Via Santissima, 3 - 33070 Polcenigo (PN)
tel. 0434/74185

Menù serata del 16 novembre 2001

- ANTIPASTO** crostini con patè di olive e ricotta fresca
polenta fresca con funghi
e salame all'aceto balsamico
- PRIMO** ravioli ai "finferli" con montasio
e burro fresco
gnocchi di zucca con ricotta di malga
- SECONDO** filettino di trota alla mugnaia
e timo di montagna
bocconcini di capriolo al ginepro
patate in tecia, "radicio con le frise"
- DESSERT** torta di mandorle e mele
con miele di acacia

FILETTO DI TROTA ALLA MUGNAIA E TIMO DI MONTAGNA

Ingredienti:

- 1 trota da 350-360 gr., burro, timo, sale e pepe, limone, farina

Ridurre la trota a filetti, eliminando pinne e testa. Sciogliere una noce di burro in una padella: quando il burro è caldo infarinare la trota e adagiarla nella padella indorandola da entrambi i lati aggiungendovi foglioline di timo e mezzo limone spremuto, sale e pepe. Il tempo di cottura è di circa 10 minuti.



Osteria «DA PASCON»

Via Chiesa, 17/19
33070 S.Giovanni di Polcenigo (PN)
tel. 0434/74226

Menù serata del 30 novembre 2001

- ANTIPASTO** salame all'aceto, crostini al miele
con lardo, nidi di polenta con funghi
- PRIMO** corolla di "frico" con gnocchi
di castagne alle erbe aromatiche
- SECONDO** "fasioi col muset", "frico" con polenta
patate in "tecia"
- DESSERT** torta di carote e mandorle
gelato al fiordilatte con lamponi caldi

COROLLA DI "FRICO" CON GNOCCHI DI CASTAGNE ALLE ERBE AROMATICHE

Ingredienti:

Corolla di "frico": 3 cucchiaini di grana o formaggio vecchio stagionato. *Gnocchi di castagne:* castagne pelate e tritate, patate, uova, farina. *Salsa:* trito di erbe aromatiche: erba cipollina, timo, maggiorana, sale, burro.

Scaldare una padella antiaderente, distribuirvi un po' di grana in modo da formare un disco e farlo indorare leggermente. Sollevarlo con una spatola e avvolgerlo intorno ad una piccola terrina o scodella in modo che ne prenda la forma. Lasciarlo raffreddare quindi staccarlo. Preparare l'impasto per gli gnocchi con la purea di patate, le castagne, la farina e le uova. Formare gli gnocchi e cuocerli in acqua bollente e salata. Soffriggere nel burro il trito di erbe aromatiche e unire gli gnocchi. Porli nella corolla di "frico" e servire.



taverna all' urogallo

RO.SE Ristorazioni di Babbo Sergio & C.
Piazzale della Puppa, 1 - 33081 Aviano – Piancavallo
tel. 0434/655400

Menù serata del 14 dicembre 2001

*Calice di benvenuto
con assaggi dei produttori della Pedemontana*

ANTIPASTO	follie di Gigi e Piero
PRIMO	lasagnette “imbrinate” “sopa” del casaro
SECONDO	bocconcini di vitello al latte con tuberi e foglieame
DESSERT	“romy” miele fantasia

*Vini dell’Azienda Agricola Col Longone
e dell’Azienda Agricola Ca’ de Mocenigo*

LASAGNETTE DI PETUCCIA

Ingredienti:

- pasta di lasagne per comporre tre strati
- “petuccia” macinata e scottata in padella
- besciamella e formaggio grattugiato
- verze bollite, passate in padella con olio extravergine

Stendere la pasta sulla placca. Cospargervi sopra il ragù di “petuccia”, la besciamella quindi le verze e una manciata di formaggio. Passare la placca in forno per alcuni minuti prima di servire.