

Parliamo del granchio e vediamo come mondarlo. Per pulire il granchio, una volta cotto, vanno staccate le zampe e le chele con una leggera torsione, tenendolo appoggiato sul dorso: le une e le altre vanno poi rotte con un pestello, evitando di schiacciarle, in modo da recuperare la carne che contengono con l'aiuto delle apposite forchettine a due punte. Va poi staccata ed eliminata la «coda»: infilando un coltello tra il guscio e il punto in cui erano attaccate le zampe e facendo leva, si estrae la carne all'interno del guscio, che va asportata con un cucchiaino, eliminando lo stomaco, posto dietro la bocca. Da spolare infine anche la parte cui erano attaccate le zampe, tagliando a metà per il lungo in modo da facilitare l'operazione.

Vediamo come si fa una ricetta base con il granchio: la salsa al granchio, che poi utilizzerete sull'amido che volete, pasta, riso, polenta e quant'altro.

Salsa di granchio. Ingredienti per 4 persone. Cuocete 2 grossi granchi in acqua e 2 foglie di alloro per 8'. Scolateli, separate la polpa come indicato sopra, rimettete nel brodo i gusci e gli altri scarti, aggiungete 1 cipolla picchettata con 2 chiodi di garofano, 1 carota, 1 pomodoro e 1 gambo di sedano e cuocete per 40'. Alla fine scolate e riducete il brodo fino a 2 dl. Fate un roux biondo rosolando per 5' e mescolando sempre 40 g di burro e 4 cucchiaini di farina. Scaldate in una casseruola una noce di burro e rosolate per 5' una piccola cipolla o un pezzo di porro, uno spicchio d'aglio, un piccolo peperone dolce e uno verde, tutti mondati e tagliati a dadini. Unite il brodo al roux e cuocete per 20', mescolando di tanto in tanto. Alla fine frullate il tutto. Riportate al bollore, unite la polpa dei granchi spezzettata con un coltello e regolate di sale, di paprica, di Tabasco e di prezzemolo tritato. 1' di cottura e la salsa è pronta.

Al posto del burro potete usare dell'olio, ma mi raccomando, che non sia troppo saporito.

Cucina veneta di gran moda

L'impronta sontuosa dei dogi e dei nobili veneziani, ma anche la genuinità di contadini e alpigiani

/ 11.02.2019
di Allan Bay

Parliamo della cucina veneta, oggi di gran moda. Perché lo è? Perché dopo il 1945, Alfredo Beltrame del ristorante El Toulà di Treviso e Giuseppe Cipriani dell'Harry's Bar di Venezia hanno saputo svecchiarla salvandone l'anima: un lavoro straordinario. Quindi è riuscita ad affrontare il nuovo che avanza con successo.

Ricca e variegata, la gastronomia veneta porta l'impronta della sontuosa cucina dei dogi veneziani e dei nobili, cui si mescolano filoni contadini e alpigiani. *Mais* e *riso* sono i cereali di base. La *polenta* di farina gialla accompagna un'infinità di piatti, soprattutto a base di carne, ma anche con il latte o il formaggio: la *mosa*, per esempio, è cotta nel latte e servita con latte freddo e burro, eventualmente

con zucchero e cannella; di sapore più intenso è invece la *polenta pastizzata* (pasticciata), con ragù e parmigiano. Una polenta di gusto delicato, da servire preferibilmente con il pesce, è quella preparata con il *mais bianco*, cereale tipico dell'area veneta e friulana.

Il primo piatto per eccellenza è il riso, mai mangiato da solo ma accompagnato dagli ingredienti più svariati: piselli (nel famoso *risi e bisi*), *radicchio di Treviso*, *fagioli di Lamon* passati; oppure pezzi di pollo (nel *risotto alla sbirraglia*) e *luganeghe*; o ancora prodotti ittici come il ghiozzo (o *gô*, pesce di laguna usato nel *risotto alla chioggiotta*), le anguille (*bisati*), le cozze (*peoci*), le seppioline e il classico baccalà alla vicentina.

Da ricordare anche alcune minestre, in particolare il *broeto* (a base di muggine, capone e pesci misti di laguna) e la *sopa coada*, preparata con piccioni cotti in padella e disossati, alternati a fette di pane e parmigiano grattugiato; irrorata di brodo, questa zuppa va cotta a lungo in forno, ma si serve morbida evitando che il pane si asciughi troppo.

La ricchezza di risotti e minestre non deve far dimenticare la pasta, in particolare i *bigoli*, grossi spaghetti di farina integrale, con o senza uova, preparati con un apposito torchietto e conditi con ragù di carne (*pocio*), rigaglie di pollo (*rovinazzi*), anatra oppure con un denso intingolo di acciughe e cipolle.

Tra i prodotti di pasta, i *casumzieei*, grossi ravioli a forma di mezzaluna ripieni di barbabietola e ricotta, conditi con burro e semi di papavero; tipici della valle d'Ampezzo, sono una delle specialità dell'area dolomitica, insieme alla *puccia*, un pane di segale tondo e basso aromatizzato con semi di finocchio, e allo *speck in pasta di pane*, prosciutto affumicato cotto al forno in un involucri di pasta lievitata.

Tra i secondi, invece, spicca il *fegato di vitello*: oltre a quello cucinato con le cipolle, va ricordato il fegato *garbo e dolce*, impanato, fritto e servito con succo di limone mescolato a zucchero. Accanto al moderno e celeberrimo *carpaccio*, tra le ricette a base di carne rientrano molti piatti tradizionali: per esempio la *pastizzata* (o *pastissada*), carne di manzo, cavallo o asino, marinata e stufata nella terracotta; oppure il *cavroman*, spezzatino di castrato cotto in umido con spezie e aromi, e servito con patate e cipolle bollite.

Molto graditi anche volatili come l'*anatra*, la *faraona* (spesso cotta *in tecia*, cioè nella terracotta), la *tacchinella* (servita con una salsa di melagrana) e il *cappone* (cucinato anche *in vescica*, cioè insaporito con erbe aromatiche e bollito dentro una vescica di bue).

Ma lo spazio è tiranno, arrividerci alla prossima uscita.