

# I menu regionali

dello chef  
Christian Viroli

## Il Veneto

Istituto Alberghiero Pellegrino Artusi  
Forlimpopoli

&

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

## Il Veneto

### Bruschette di polenta alle tre mousse



*Per 4 persone*

- 300 g di farina gialla
- 1 litro di acqua
- rosmarino
- 40 g di burro
- olio extra vergine di oliva

*Per le mousse:*

- 250 g di ricotta
- 100 g di gherigli di noce
- 1 cucchiaino di pepe rosa in grani
- sale pepe
- 100 g di lardo
- rosmarino

1. Portate a bollore in una casseruola, meglio un paiolo di rame, 1 litro di acqua, salatela e profumatela con un rametto di rosmarino, poi versate a pioggia la farina, mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi.
2. Portate la polenta a cottura mescolando continuamente con un cucchiaio di legno. Quando sarà pronta versatela, in uno strato sottile, su uno stampo rettangolare unto

d'olio e lasciatela raffreddare.

3. Nel frattempo mettetela in una ciotola la ricotta e lavoratela con una forchetta; regolate di sale e pepe, quindi dividetela in tre parti:
  - alla prima parte unite il pepe in grani e i gherigli di noce tritati grossolanamente, mescolando bene;
  - alla seconda parte unite i funghi trifolati finemente tritati;
  - alla terza parte unite un trito di erba cipollina.
4. Rovesciate la polenta ormai fredda sul tagliere e tagliatela quadratini o a losanghe.
5. Scaldare in una padella il burro con 2 cucchiai di olio e rosolate da entrambi i lati le fette di polenta.
6. Toglietele a mano a mano che saranno pronte e mettetele a perdere l'unto in eccesso su carta assorbente da cucina, tenendole in caldo.
7. Disponete le fette nei piatti individuali e guarnitele con la crema di ricotta, quindi adagiatevi una piccola fetta di lardo, guarnite con aghi di rosmarino, grani di pepe rosa ed erba cipollina e servite subito.

## Il Veneto

### Revioli di polenta e Asiago



*Per 6 persone*

- 200 grammi di farina 00
- 2 uova

*Per il ripieno:*

- polenta di consistenza media
  - formaggio Asiago
1. Impastare la farina e le uova fino ad ottenere un impasto sodo e consistente, lasciarlo riposare.
  2. Stendere l'impasto piuttosto sottile e tagliare dei dischi di circa 8 cm di diametro.
  3. Farcire ogni disco con una noce di polenta e un cubetto di Asiago, richiuderli e premere bene per sigillarli.
  4. Portare a cottura e condire.

*Note:*

noi li abbiamo conditi con un semplice sugo di vitello tagliato al coltello, a cubetti non troppo piccoli.

Abbiamo fatto soffriggere una mirepoix medio-fine, vi abbiamo aggiunto il vitello, l'abbiamo lasciato rosolare e abbiamo sfumato col vino. Infine abbiamo aggiunto una concassé di pomodoro (pomodoro appena sbollentato, pelato e tagliato a cubetti) e abbiamo portato a cottura, aggiustando di sale.

## Il Veneto

### Maccheroni al torchio con sugo di anatra



*Per 10 persone*

- 1 kg di farina
- Acqua qb (circa 430 g)

*Per il sugo*

- 1 anatra
- 600 g di sedano, carota, cipolla
- Polpa di pomodoro
- 1 foglia di alloro (foglie)
- Olio extravergine di oliva
- Grana grattugiato
- Sale e pepe q.b.

1. Impastare la farina con acqua quanto basta per ottenere un impasto consistente
2. Passare l'impasto nel torchio con la trafila in bronzo per maccheroni.
3. Pulire e lavare bene l'anatra, poi arrostita in forno, intera, per circa un'ora (questa operazione non serve a cuocerla ma a sgrassarla).
4. Preparare un trito di sedano, carote e cipolle e farlo soffriggere in un tegame con

olio extravergine.

5. Aggiungere la polpa di pomodoro e far bollire piano. Salare e pepare.
6. Togliere l'anatra dal fuoco e spezzarla in 8-10 pezzi con un trinciante. Aggiungere i pezzi alla salsa e portare a cottura.
7. Togliere i pezzi d'anatra dalla salsa e sfilacciarli con le mani. Riunire tutta la carne al sugo.
8. Regolare di sapore e condire la pasta.

*Note:*

noi non abbiamo potuto utilizzare la trafila per i bigoli perché era in uso ad un'altra classe, ma quella sarebbe la pasta che nella tradizione veneta si accompagna al sugo di anatra.

Nella tradizione è previsto, per il sugo, l'utilizzo delle rigaglie dell'anatra.

## Il Veneto

### Baccalà alla Vicentina



Per 10 persone

- 1 kg di baccalà secco
- 500 g di cipolla
- 1/2 litro d'olio extravergine di oliva
- 1/2 litro di latte
- 3 acciughe salate
- 2 spicchi d'aglio
- 50 g di grana grattugiato
- Farina qb
- Prezzemolo tritato qb
- Sale e pepe qb

1. Mettere a bagno in acqua fredda il baccalà per 3 giorni, cambiando l'acqua 3 volte al giorno.
2. Levare parte della pelle, togliere la lisca centrale e tutte le spine; tagliare il baccalà in pezzi regolari.
3. Dissalare le acciughe, togliere la lisca e tritarle; poi pulire e affettare la cipolla, tritare l'aglio.
4. Fare appassire in una padella la cipolla con 1 dl di olio, unire l'aglio e le acciughe,

lasciare insaporire qualche istante, togliere dal fuoco e unire il prezzemolo tritato.

5. Infarinare il baccalà e rosolarlo appena in una padella con un po' d'olio, per sigillarlo.
6. Stendere uniformemente metà del fondo di cipolla in un tegame, mettervi sopra i pezzi di baccalà in un unico strato e ricoprirli con la rimanente cipolla, salare poco, bagnare con il latte e tutto l'olio rimasto e cospargere con il grana grattugiato.
7. Coprire con un coperchio e far cuocere a fuoco dolcissimo per 2 ore, muovendo il recipiente di tanto in tanto, senza mescolare per non frantumare i pezzi.
8. Spolverare con pepe e servire ben caldo.

*Note:*

noi l'abbiamo servito accompagnato da fette di polenta bianca, con una cialda di parmigiano.

Non scandalizzi la quantità di olio utilizzata, nella ricetta della tradizione ne è previsto almeno il doppio!

## Il Veneto

### Tortino tiepido di castagne



*Per 4 persone*

- 70 g di farina di castagne
- 80 g di zucchero
- 60 g di burro
- 2 uova
- 20 g di farina 00
- 1/2 bustina di lievito

*Per la salsa:*

- 125 dl di panna fresca
- 2 tuorli
- 25 g di confettura di castagne

*Per decorare:*

- panna montata
- marroni lessati

1. Mettete in una ciotola la farina di castagne, lo zucchero, il burro ammorbidito, le uova, la farina e il lievito.
2. Mescolate con un cucchiaino di legno fino a ottenere un composto omogeneo, quindi di-

3. Fate cuocere in forno caldo a 160 °C per 30 minuti.
4. Nel frattempo preparate la salsa: versate in un polsonetto la panna, i tuorli e la confettura, amalgamateli bene con la frusta, quindi ponete in un bagnomaria caldo fino a ottenere una consistenza non troppo densa.
5. Sforate i tortini, lasciateli intiepidire e sformateli.
6. Versate qualche cucchiaino di salsa nei piattini individuali, adagiate sopra i tortini ancora tiepidi, completate distribuendo i pezzetti di castagne, guarnite con panna montata e servite.