

PLATS TYPIQUES DE LA VÉNÉTIE

LESQUELS?

DOUX

LE FREGOLOTA

- En Vénétie, les gâteaux sont une chose très typique de l'un des gâteaux les plus célèbres sont : la pince et le fregolota.
- Le gâteau fregolotta est un dessert typique de la Marque Trevigiana, délicieux dans son extrême simplicité. Farine, crème et sucre pour une recette qui se déguste avec plaisir au petit déjeuner, comme collation à grignoter avec un café, à goûter et comme dessert, peut-être avec un bon verre de passito. L'important, c'est de la partager jusqu'à la dernière "frégate".
Les ingrédients sont : 500 g de farine 00
150 g de sucre semoule
1 cuillère à café de sel
250 ml de crème liquide fraîche
1 noix de beurre pour le moule à gâteau
- Pour préparer le gâteau fregolotta commencez à tamiser la farine avec le sel dans un grand bol, ajoutez le sucre et mélangez bien. Dans un bol séparé versez la crème et disposez ensuite, à côté des deux récipients, un moule à charnière pour gâteaux d'un diamètre de 24/26 cm, préalablement beurré, mouillez ensuite les doigts des mains dans la crème et placez-les sur le mélange de farine et de sucre afin d'en recueillir un peu. Frottez vos mains l'une avec l'autre pour obtenir des miettes de pâte que vous laisserez tomber directement dans le moule à gâteau. Répétez le même passage plusieurs fois jusqu'à ce que toute la pâte soit terminée. Disposez ensuite les miettes, qui seront de forme et de taille irrégulières, de manière uniforme dans le moule en les égalisant avec délicatesse et sans les écraser. Faire cuire au four préchauffé à 160. pendant environ 1 heure, ou en tout cas jusqu'à ce que la surface du gâteau aura pris une belle couleur dorée. Laisser refroidir complètement : le gâteau est prêt. heures



LA PINCE

- La pince ,in langue veneta pinsa, est un doux typique de la Vénétie, et se prépare pour la fête de l'Épiphanie. La recette varie d'une localité à l'autre, mais on peut en dégager les caractéristiques générales. Les ingrédients sont simples, typiques de la tradition paysanne, mais aujourd'hui beaucoup plus riches que par le passé : ils sont mélangés avec de la farine blanche, de la farine jaune, de la levure, du sucre et des œufs, avec l'ajout de fruits confits, de figes sèches, de raisins secs et de graines de fenouil. Il est associé à du vin rouge, en particulier du fraise ou du vin chaud.
- Les ingrédients sont : 350 grammes de farine jaune par polenta, 200 grammes de farine 00, 200 grammes de sucre, 100 grammes de beurre, 250 grammes, de figes sèches, 150 grammes de raisins secs, 1 litre de lait, 1 cuillère pleine de graines de fenouil, 1 pincée de sel, 1 sachet de levure, 60 ml. de grappa, la peau râpée de 1 citron non traité.
- Préparation: Rincez le raisin sous l'eau courante et mettez-le à tremper dans l'eau de vie, Coupez les figes en petits morceaux, Portez le lait à ébullition puis ajouter la farine à la polenta et laisser cuire pendant 20 minutes, Ajoutez le beurre en morceaux, les graines de fenouil et la peau de citron râpée, Mélangez bien, Verser le tout dans le bol de la planète, puis ajouter le sucre, Dès que la polenta aura refroidi, ajoutez les raisins secs avec la grappa et les figes coupées, Ajoutez la farine, Allumez le four et portez-le à la température de 170 °C, Verser la pâte dans une plaque de cuisson recouverte de papier four; niveler bien en vous aidant avec les mains humides, Cuire pendant environ 1 heure et demie. Transférez la pince sur le gril à gâteaux et laissez-la refroidir. Cuire pendant environ 1 heure et demie. Transférez la pince sur le gril à gâteaux et laissez-la refroidir.



La morue à la vicentine

- La morue à la vicentine est un deuxième plat de poisson typique de la Vénétie. Pour cette recette, on utilise le cabillaud séché et non celui conservé sous sel, même si le nom pourrait être trompeur. Un plat savoureux à servir avec la polenta douce ou grillée.
- Les ingrédients sont :600 g de stockfish trempé,100 g de farine,250 g d'oignon,2 sardes,250 ml de lait,250 ml d'huile,30 g de fromage parmesan râpé,1 bouquet de persil, sel,poivre.
- Préparation: Préparez tous les ingrédients de la morue à la vicentine sur le plan de travail. Couper l'oignon et les tranches et portionner le stockfish, éliminer les arêtes et la peau. Faire revenir environ 100 grammes d'oignon dans une casserole avec un peu d'huile d'olive. Ajouter les sardines et le persil et faire revenir pendant quelques minutes. Pendant ce temps, fariner les morceaux de stockfish. Placez le stockfish pané dans la casserole et faire revenir pendant environ 5 minutes. Ajoutez ensuite le reste de l'oignon. Ajouter le lait, le parmesan, encore un peu d'huile, le poivre et le sel et couvrir avec un couvercle. Cuire pendant 3 heures à feu doux. Servir la morue à la vicentine avec de la polenta grillée.

