



SPAGHETTI ALLA "CELESTE" DI ALDO VECCELLI

(appresa alla Trattoria da Celeste a Venegazzù – TV)

Ingredienti per 6 persone

Spaghetti 500 gr
Porcini 500 gr
Fegatini di pollo 250 gr
Cipolla
Burro

Preparazione

Saltare i porcini tagliati sottili su una padella con burro per circa 5 minuti a fuoco veloce finché prendono un po' di colore.

Aggiustare di sale e pepe e sfumare un po' di vino bianco.

Fegatini

Preparare un soffritto di cipolla e burro e quando pronto aggiungere i fegatini tagliati a pezzettini.

Aggiustare di sale e pepe e portare a cottura.

A fine cottura sfumare un po' di vino bianco.

Fare bollire gli spaghetti e toglierli al dente.

Ungere una pirofila con del burro e disporre a strati (preferibilmente 3) spaghetti, porcini, fegatini.

Su ogni strato di spaghetti disporre dei fiocchetti di burro.

Alla fine grattugiare del formaggio grana e poco pan grattato.

Mettere in forno a 180 gradi per 10 minuti e servire.

CAPON A LA CANEVERA

(da Amedeo Sandri, Maurizio Fallopi, "La Cucina Vicentina – ricetta cucinata in uno degli incontri in cui i confratelli vestono i panni di cuochi)

Ingredienti per 6- 8 persone

1 cappone nostrano di circa 3 kg, spennato

1 cipolla grossa

2 carote piccole

1 cuore di sedano verde

2 spicchi d'aglio

1 vescica di maiale

4 chiodi di garofano ed un pezzetto di cannella

Sale

Pepe

1 pezzo di canevera (canna d'India) lunga almeno 25 cm

Preparazione

Svuotare il cappone dalle interiora, bruciacchiare l'eventuale peluria sulla fiamma e quindi lavarlo bene, poi asciugarlo. Introdurre nel ventre una manciata di sale grosso da cucina, le carote e il cuore di sedano lavati, asciugati e tagliati a pezzi, gli spicchi d'aglio e la cipolla divisa a metà e picchiettata con i chiodi di garofano.

Ricucire l'apertura con filo bianco ed introdurre il cappone così farcito nella vescica di maiale che sia perfettamente integra, senza alcuna rottura e prima ripetutamente lavata. Il cappone va salato anche esternamente con poco sale fino e quindi pepato.

Introdurre nella vescica il pezzetto di canevera, poi legare l'apertura della vescica stessa attorno alla canna, con dello spago bianco da cucina. La canna serve per dare "sfiato" al vapore che si formerà all'interno della vescica durante la cottura.

Mettere sul fuoco una capace pentola con abbondante acqua salata e, quando bolle, immergere il cappone, badando che la canevera rimanga fuori dall'acqua. Lasciare cuocere il cappone per due ore di effettiva ebollizione, poi toglierlo molto delicatamente dalla pentola e dalla vescica, conservando tutto il sughero che la vescica stessa contiene. Tagliarlo a pezzi regolari disponendolo su un piatto di portata caldo e irrorandolo con il sugo di cottura.

CONIGLIO ALLA VALLEGRINA IN SALSA AGRODOLCE

(da "Metti una Cena Con...I ristoratori scledensi e Aldo dall'Igna")

Ingredienti per 6 persone

Per il coniglio

| | |
|------------------------|--------------------|
| 1 coniglio | 70 grammi di burro |
| ½ decilitro d'olio evo | ¼ di vino bianco |
| 1 cipolla media | Brodo, sale, pepe |

Preparazione

Mettere il coniglio in bagno d'acqua e aceto alcune ore prima della cottura (indispensabile per i conigli allevati a paglia e fieno). Mettere in tegame 70 grammi di burro e ½ decilitro di olio evo e imbiondire la cipolla tritata. A parte tagliare il coniglio a pezzi (circa 16). Aggiungere il coniglio alla cipolla rosolando e annaffiando con vino bianco un po' per volta: portare a cottura aggiungendo a poco a poco anche il brodo

Per la salsa

| | |
|------------------------------------|---|
| 1 salsiccia | 90 grammi di cipolla |
| 1 fegato e ½ di pollo | 40 grammi di burro |
| ½ decilitro di olio evo | 1 etto di uva sultanina |
| 30 grammi di pinoli | 1 buccia di limone (solo la parte gialla) |
| ½ decilitro di aceto di vino rosso | 1 sarda in sale |
| 2 cucchiaini di zucchero | Brodo |

Preparazione

Mettere in bagno d'acqua l'uva sultanina. Mondare del sale e della lisca la sarda. Mettere in un tegame burro, olio evo e cipolla. Aggiungere la salsiccia sminuzzata, il fegato tritato, l'uva sultanina, i pinoli, la buccia del limone e la sarda.

Mettere il tegame a fuoco lento per circa due ore e mezza, curando di aggiungere il brodo a poco a poco. A metà cottura unire l'aceto e lo zucchero. Ultimata la cottura restringere ben bene la salsa da servire con il coniglio e polenta tenera.