

## VENETO – CUCINA REGIONALE

### SALSE

<b>Mostarda veneta</b>	Polpa di mela cotogna cotta e aromatizzata con semi di senape, con all'interno grossi pezzi di frutta candita.
<b>Pearà</b>	A base di pangrattato, burro, midollo di bue, grana e brodo.
<b>Peverada</b>	A base di fegatini di pollo, soppressa, acciughe, aglio e olio.

### ANTIPASTI

<b>Baccalà mantecato</b>	Bollito, sminuzzato, aromatizzato con aglio e prezzemolo, infine montato con olio d'oliva.
<b>Bondola affumicata</b>	Insaccato di carne di maiale tritata grossolanamente e affumicato; talvolta vi è inserita una lingua di maiale intera (Basso Polesine).
<b>Bondola di Adria</b>	Insaccato di carne di vitello e maiale stagionato, bollito e servito con polenta.
<b>Granseola</b>	Bollita, condita e servita nel guscio del crostaceo stesso.
<b>Pesce in saor</b>	Pesce fritto e marinato con cipolle fritte e aceto; talvolta anche con pinoli e uva passa; preparato solitamente con sardelle, ma anche con piccole passere o sogliole.

### PRIMI PIATTI

<b>Bigoli con l'anatra</b>	Grossi spaghetti fatti in casa, cotti in brodo d'anatra e serviti asciutti con sugo di rigaglie d'anatra (Vicenza).
<b>Bigoli in salsa</b>	Grossi spaghetti conditi con una salsa di cipolle e sarde sotto sale (talvolta sostituite da acciughe) fatti sciogliere in padella con olio.
<b>Brodetto</b>	Zuppa preparata con un brodo di ghiozzi e altri piccoli pesci in cui si cuociono con vari aromi pesci più grossi.
<b>Casunziei ampezzani</b>	Ravioli ripieni con barbabietole (rosse), ricotta, pangrattato e uova, conditi con burro, semi di papavero e pecorino.
<b>Gnocchi alla cadorina</b>	Gnocchi di patate, farina, burro e uova conditi con burro e ricotta affumicata.
<b>Lasagne da fornèl</b>	Lasagne condite con salsa di noci, uva sultanina, mele, fichi secchi e semi di papavero (alto bellunese).
<b>Risi e bisati</b>	Minestra densa di riso e anguilla.
<b>Risi e bisi</b>	Minestra densa di riso con piselli; anche nella versione “con l'oca in onto”, con pezzi di carne d'oca conservata nel proprio grasso (Padova).
<b>Risi in cavroman</b>	Risotto con carne di castrato aromatizzato con cannella.
<b>Risotto</b>	Preparazioni tipiche: alla chioggiotta (con brodo e polpa di ghiozzi), alla sbiraglia (con carne e brodo di pollo [Treviso]), con bruscardoli (cime di luppulo selvatiche), con i rovinazzi (con brodo, carne e rigaglie di pollo [Padova]), nero (con seppie e il loro nero), polesano (con brodo e carni di anguilla, cefalo e branzino).
<b>Zuppa coada</b>	Fette di pane cotte al forno con carne e brodo di piccioni.
<b>Zuppa di trippa</b>	Trippe cotte in bianco (senza pomodoro), aromatizzate con alloro, rosmarino e salvia; servite brodose con parmigiano.

### SECONDI PIATTI

<b>Anara col pien</b>	Anatra bollita farcita con salame, carne di maiale e vitello e aromi.
<b>Baccalà alla vicentina</b>	Cotto in forno con cipolla, acciughe, aglio, prezzemolo, latte e parmigiano.
<b>Bisato in tecia</b>	Anguilla cotta in padella con cipolla, pomodori e aromi.
<b>Bisato sull'ara</b>	Anguilla cotta in padella con alloro (Murano).
<b>Cappone alla canevera</b>	Farcito con erbe aromatiche, chiuso dentro una vescica di manzo dalla quale esce una cannuccia come sfiatatoio, poi bollito in acqua (Vicenza).
<b>Capretto di Gambellara</b>	Farcito con erbe aromatiche e cotto allo spiedo (vicentino).
<b>Fegato alla veneziana</b>	Fegato di vitello cotto in padella con cipolla.

<b>Moleche</b>	Granchi in muta nutriti con uova e aromi (col pien), poi fritti (Venezia).
<b>Pastizzata</b>	Stufato di manzo o cavallo.
<b>Polenta e uccelli (osei):</b>	Uccelletti cotti allo spiedo e serviti con polenta (Vicenza).
<b>Pollo alla padovana</b>	Cotto in fricasea (completato al termine con tuorli d'uovo e succo di limone).
<b>Seppie in tegame</b>	Piccole seppie cotte in padella con cipolla, alloro, prezzemolo, vino bianco e limone.
<b>Tacchino ala melagrana</b>	Arrosto, servito con salsa di melagrana.
<b>Torresani allo spiedo</b>	Piccioni aromatizzati con bacche di ginepro, alloro e rosmarino, avvolti in fette di lardo e cotti allo spiedo (Breganze).

## DOLCI

<b>Baicoli</b>	biscotti secchi e delicati, usati per intingerli nel vino dolce o con sopra mascarpone e mostarda veneta (Venezia).
<b>Busolà forte</b>	Dolce a base di pinoli, cioccolato cedro candito, mandorle, pepe, cannella e noce moscata.
<b>Fregolotta</b>	Torta secca a base di mandorle (al taglio si sbriciola).
<b>Frittelle</b>	Frittelle con uva passa, pinoli e cedro candito.
<b>Fugazza</b>	Dolce lievitato a base di farina, molte uova, alcol, mandorle e varie spezie (Venezia).
<b>Galani</b>	Sottili e croccanti fogli di pasta fritti e cosparsi di zucchero a velo.
<b>Pandoro</b>	Dolce natalizio lievitato a base di farina, uova e burro.
<b>Pinza</b>	Dolce a base di farina di mais e frumento, semi di finocchio, uva passa, fichi secchi e altro; in qualche caso al posto della farina si uva pangrattato, anche in parte.
<b>Zaletti</b>	Biscotti di farina di mais, uova e uva passa.