

RICETTE TIPICHE

INSALATA DI POLPO :

Lessate il polpo nell'acqua bollente con la carota, il sedano, la cipolla, il tappo, il vino bianco (1 bicchiere) e poco sale. Tuffate il polpo 3 volte e toglietelo, prima immergetelo definitivamente dalla parte dei tentacoli. Cuocete per 35 minuti dal momento in cui l'acqua comincia a bollire e fare raffreddare nella sua acqua. Spellarlo è facoltativo. Tagliate i pomodori a dadi e il polpo a pezzetti. Condite con una salsa di origano, scalogno tagliato sottilmente, olio, sale e una goccia di aceto. Fate riposare e servite fresco. E... Buon appetito naturalmente!

OCA ROSTA COL SEDANO - RICETTA VENETA:

Fiammeggiare, eviscerare e lavare l'oca. Imbrigliarla, salarla, e condirla con olio d'oliva. Aggiungere rosmarino, salvia, carota, cipolla e sedano tritati, sale e pepe. Passare in forno a 200 gradi e farla rosolare, aggiungere vino bianco secco e farlo evaporare. Continuare la cottura a tegame coperto, bagnando con il fondo di cottura. Servire calda con tomo di sedano in salsa. L'oca va accompagnata con un vino come il Valpolicella, un Raboso Piave o un rosso dei Colli di Conegliano.