



FEASR



REGIONE del VENETO



FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



ive

PERCORSI NELLA
VENEZIA ORIENTALE

Qui gusto

I CARCIOFI VIOLETTI DI SANT'ERASMO

Prendono il loro nome dall'isola lagunare di Sant'Erasmo. I primi carciofi del raccolto, si chiamano castraure e sono molto apprezzate per il loro sapore unico. Come gustarli: crudi con olio e limone, fritti in pastella, cotti in padella. Oppure alla greca, rosolati e serviti freddi con limone, o insieme alle schille di laguna, le alici e le sardine. Lessi e conditi con aglio, prezzemolo, pepe e olio, nelle osterie sono tra i cicheti di ordinanza.

PURPLE ARTICHOKE OF SANT'ERASMO

They got their name from the lagoon island of Sant'Erasmo. The first artichokes of the harvest are called castraure and they are highly appreciated for their unique flavour. How to enjoy them: raw with olive oil and lemon, fried in batter, cooked in a pan. Or browned and served cold with lemon, or together with lagoon schille, anchovies and sardines. Boiled and seasoned with garlic, parsley, pepper and olive oil; in the taverns they are one of the normal cicheti.

VIOLETTE ARTISCHOCKEN VON SANT'ERASMO

Der Name dieser Artischockensorte bezieht sich auf die Laguneninsel Sant'Erasmo. Die ersten Artischocken einer Ernte werden Castraure genannt und sind aufgrund ihres einzigartigen Geschmacks sehr beliebt. Wie isst man sie? Roh mit Öl und Zitrone, in flüssigem Teig gebraten oder in der Pfanne gekocht. Oder alla greca: angebraten und kalt mit etwas Zitrone oder Schillen aus der Lagune, Aal oder Sardinen serviert. Gekocht und mit Knoblauch, Petersilie, Pfeffer und Öl gewürzt stellen sie in den Lokalen beliebte Häppchen, sogenannte Cichetti, dar.

www.veneto.to

**ARTICIOCHI IN TECIA
CARCIOFI IN PADELLA
CONSORZIO DEL CARCIOFO
VIOLETTO DI SANT'ERASMO**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

una decina di carciofi
2 spicchi d'aglio
olio
brodo vegetale
prezzemolo
sale

PREPARAZIONE

Tagliare i carciofi a metà e metterli in una pentola che li contenga tutti. Cospargerli con sale, un filo d'olio ed un bicchiere di brodo vegetale. Cuocerli a fuoco vivace per dieci minuti e poi abbassare la fiamma e lasciar cuocere circa mezz'ora. Ogni tanto rigirare i carciofi, aggiungendo un po' di brodo quando il fondo di cottura si asciuga troppo. A fine cottura cospargere con prezzemolo tritato e servire caldi.

**ARTICIOCHI IN TECIA
PAN-FRIED ARTICHOKES
CONSORTIUM OF THE PURPLE
ARTICHOKE OF SANT'ERASMO**

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

*about ten artichokes
2 garlic cloves
oil
vegetable broth
parsley
salt*

PREPARATION

*Cut the artichokes in half and put them in a pot that contains all of them.
Sprinkle with salt, a little olive oil and a glass of vegetable broth.
Cook over high heat for ten minutes and then reduce heat and simmer about half an hour. Every now and then turn over the artichokes adding a little broth when the gravy is too dry.
When cooked, sprinkle with chopped parsley and serve hot.*

**ARTICIOCHI IN TECIA –
ARTISCHOCKEN IN DER PFANNE
VERBAND DES CARCIOFO
VIOLETTO DI SANT'ERASMO**

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

etwa 10 Artischocken
2 Knoblauchzehen
Öl
Gemüsebrühe
Petersilie
Salz

ZUBEREITUNG

Schneiden Sie die Artischocken in der Mitte durch und legen Sie sie in eine große Pfanne.
Bedecken Sie sie mit Salz, ein wenig Öl und einem Glas Gemüsebrühe.
Kochen Sie die Artischocken zunächst zehn Minuten bei starker Hitze, anschließend lassen Sie sie bei niedriger Hitze für etwa eine halbe Stunde weiterköcheln.
Wenden Sie sie ab und an und fügen Sie weitere Gemüsebrühe hinzu, wenn der Fond zu trocken wird.
Wenn sie gar sind, können die Artischocken mit etwas gehackter Petersilie garniert und anschließend serviert werden.



www.i-ve.it

Google+: <https://plus.google.com/b/107027491234869325840/>

Facebook: <https://www.facebook.com/pages/Ive/764231846954128>

YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCPkkehJkzPE8bE11LOmSk8Q>

Twitter: <https://twitter.com/IveVeneto>

Pinterest: <http://www.pinterest.com/iveit/>

Instagram: <http://instagram.com/ive.veneziaorientale>