



FEASR



REGIONE DEL VENETO



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



ive

PERCORSI NELLA  
VENEZIA ORIENTALE

Qui gusto

**LE SCHILLE DELLA LAGUNA**

Sono dei gamberetti di una lunghezza massima di 9 centimetri che vivono nei fondali sabbiosi di tutto il bacino lagunare e che si spingono fino alle acque salmastre della valli da pesca, dove assumono una colorazione grigiastria cosparsa di puntini neri.

Come gustarle: lesse, condite con olio, limone, prezzemolo, sale e pepe. Fritte e adagiate su un letto di polenta morbida, fanno il tradizionale piatto chiamato poenta e schie.

**LE ANGUILLE DELLA LIVENZA**

Nella Livenza, le giovani anguille trovano acque temperate di risorgiva in cui crescono lentamente, maturando carni dal sapore inconfondibile.

Come gustarle: una ricetta classica è quella con le prugne acerbe, in dialetto bisato e amoi. Tradizionalmente, si preparano anche fritte, ricoperte di solo pan grattato, o alla brace, accompagnate dalla classica polenta bianca, ma si prestano a molte altre interpretazioni culinarie.

**LAGOON'S SCHILLE**

*These are small shrimps of a maximum length of 9 cm that live in sandy bottoms around the lagoon basin and deep into the brackish water of fishing valleys, where they get dull grey sprinkled with black dots.*

*How to enjoy them: boiled, seasoned with olive oil, lemon, parsley, salt and pepper. When fried and laid on soft polenta they make the traditional dish called poenta e schie.*

**EELS OF THE LIVENZA**

*In river Livenza, young eels find temperate resurgence waters in which they grow slowly, gaining meat of unmistakable flavour.*

*How to enjoy them: a classic recipe is the one with the unripe plums, in dialect it's called bisato e amoi. Traditionally they are also fried, covered only in breadcrumbs or grilled, accompanied by the classic white polenta, but they lend themselves to many other culinary interpretations.*

**SCHILLE DER LAGUNE**

*Schille sind Garnelen mit einer maximalen Länge von 9 Zentimetern, die in den sandigen Wassertiefen des Lagunenbeckens leben und bis zum Salzwasser der Fischgründe vorstoßen, wo sie eine gräuliche, mit schwarzen Punkte bedeckte, Farbe annehmen.*

*Wie isst man sie? Gekocht und mit Öl, Zitrone, Petersilie, Salz und Pfeffer gewürzt. Gebraten und auf weiche Polenta gebettet bilden sie das traditionelle Gericht „poenta e schie“.*

**DIE AALE VON LIVENZA**

*In Livenza finden junge Aale temperiertes Wasser aus Karstquellen, in denen sie langsam aufwachsen und während des Wachstumsprozesses einen unverwechselbaren Geschmack erlangen.*

*Wie isst man sie? Ein klassisches Rezept besteht aus sauren Pflaumen, im lokalen Dialekt bisato e amoi genannt. Traditionellerweise brät man ihn auch mit Paniermehl neben einer klassischen weißen Polenta. Es gibt aber auch noch viele weitere kulinarischen Interpretationen.*



## ANGUILLE IN UMIDO CON GLI AMOLI (SUSINE SELVATICHE) ACERBI

Ottavio del ristorante «Al Mulino» di Motta di Livenza

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 anguille (5/600 gr. l'una)  
una cipolla  
20/30 amoli aspri  
(procurarseli in stagione e congelarli)  
4/6 pelati  
2 foglie alloro  
farina 00  
spicchio d'aglio  
un bicchiere vino bianco secco  
sale e pepe q.b.

### PREPARAZIONE

Sviscerare l'anguilla e togliere la pelle dalla parte della testa. Tagliarla in pezzi da 5-6 cm; asciugarla e infarinarla leggermente.

In una padella antiaderente rosolare, a fuoco lento, lo spicchio d'aglio con un filo d'olio.

Aggiungere l'anguilla, togliere l'aglio e farla rosolare.

Aggiungere la cipolla tritata fine, versare il vino e alzare la fiamma.

Aggiungere l'alloro, i pelati ben strizzati, salare e pepare, abbassare di nuovo la fiamma.

Mettere il coperchio e dopo 10 minuti aggiungere gli amoli, cuocere per altri 20 minuti controllando ogni tanto se è necessario aggiungere un po' d'acqua.

Consigli: ideale è metterla in forno a 180° per 5 minuti. Togliendo la pelle, il sugo viene più omogeneo e l'anguilla meno grassa. Senza il soffritto comunque è più digeribile.

## STEW EELS WITH UNRIPE PLUMS

Ottavio of the restaurant «Al Mulino» in Motta di Livenza

### INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE:

2 eels (5/600 gr. each)  
1 onion  
20/30 sour unripe plums (get them in season and freeze them)  
4/6 peeled tomatoes  
2 bay leaves  
flour 00  
garlic clove  
a glass of dry white wine  
salt and pepper to taste

### PREPARATION:

Dissect the eel and remove the skin from the head. Cut it into pieces of 5-6 cm; dry and lightly flour it.

In a non-stick pan brown the garlic clove over low heat with a little olive oil. Add the eel and brown it, remove the garlic.

Add the finely chopped onion, pour the wine and raise the heat.

Add the bay leaves, the tomatoes well drained, salt and pepper, lower the flame again.

Put the lid on and after 10 minutes add the unripe plums, cook for another 20 minutes checking every now and then if you need to add water.

Recommendation: it is better to put it in the oven at 180 degrees for 5 minutes. By removing the skin, the sauce is more homogeneous and the eel is less oily. However, it is more digestible without the sauce.

## GESCHMORTER AAL MIT SAUREN AMOLI (WILDE PFLAUMEN)

Ottavio aus dem Restaurant «Al Mulino» aus Motta di Livenza

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

2 Aale (je 5-600g)  
1 Zwiebel  
20-30 herbe Amoli  
(während der Saison besorgen und dann einfrieren)  
4-6 geschälte Tomaten  
2 Lorbeerblätter  
Mehl 00  
Knoblauchzehe  
1 Glas trockener Weißwein  
Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Nehmen Sie die Aale aus und ziehen Sie die Haut vom Kopfteil ab. Schneiden Sie die Fische in 5-6 cm große Stücke, trocknen Sie sie ab und bedecken Sie sie leicht mit Mehl. Bräunen Sie die Knoblauchzehe mit etwas Olivenöl bei geringer Hitze in einer beschichteten Pfanne an. Geben Sie den Aal hinzu, entnehmen Sie den Knoblauch und braten Sie den Aal an. Geben Sie die fein gehackte Zwiebel und den Wein hinzu und erhöhen Sie die Hitzezufuhr. Geben Sie den Lorbeer hinzu sowie die ausgewrungenen geschälten Tomaten, salzen und pfeffern Sie das Ganze und verringern Sie die Hitze wieder. Bedecken Sie die Pfanne und geben Sie nach 10 min die Amoli hinzu, lassen Sie es weitere 20 min kochen; überprüfen Sie dabei immer wieder, ob etwas Wasser hinzugefügt werden sollte. Hinweis: Am besten stellen Sie das Gericht bei 180°C für 5 min in den Ofen. Da die Haut entfernt ist, wird die Sauce homogener und der Aal weniger fett. Ohne das Soffritto ist das Gericht jedoch besser verdaulich.



[www.i-ve.it](http://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/UCPkeohJkzpE8be11LOmSk8Q>

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

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

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