



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 MAZANETE E LE MOECHE

Sono i granchi marini, che si dividono in mazanete, le femmine in periodo riproduttivo con guscio duro, e moeche, maschi e femmine in periodo di muta con guscio molle. Come gustarle: le moeche vanno tradizionalmente lasciate per un paio d'ore in un recipiente con delle uova sbattute, quindi passate nella farina e fritte per pochi minuti in olio bollente. Si mangiano col guscio intero. Le mazanete sono ottime bollite per pochi minuti e, una volta sgusciate, possono essere preparate in insalata con olio, sale, pepe, prezzemolo e aglio a piacere, o utilizzate come condimento per la pasta, preferibilmente tagliolini.

#### I MOSCARDINI DI CAORLE

Sono molluschi cefalopodi, con otto tentacoli e corpo allungato a forma di sacco. Raggiungono una lunghezza massima di 35 centimetri. La loro carne ha un basso livello calorico, ed è molto ricca di collagene. Come gustarli: lessati e conditi a piacere in insalata oppure saltati in padella alla busara, con pomodoro e vino bianco secco, insaporiti da aglio, peperoncino e prezzemolo e accompagnati da polenta bianca.

#### MAZANETE AND MOECHE

*These are sea crabs and are divided into mazanete, hard-shell females during the breeding season, and moeche, soft-shell males and females in moult. How to enjoy them: moeche traditionally are left for a couple of hours in a bowl with beaten eggs, then rolled in flour and fried in hot oil for a few minutes. They are eaten with the whole shell. Mazanete are excellent if boiled for a few minutes and once unshelled they can be prepared in a salad with olive oil, salt, pepper, parsley and garlic to taste, or used as a sauce for pasta, preferably tagliolini.*

#### MOSCARDINI OF CAORLE

*They are cephalopods with eight tentacles and an elongated sac-shaped body. They reach a maximum length of 35 cm. Their meat has a low caloric content and is very rich in collagen. How to enjoy them: boiled and seasoned to taste in a salad or "alla busara" (with tomato and white wine), flavoured with garlic, chilli and parsley and accompanied by white polenta.*

#### MOECHE UND MAZANETE

*Diese Meereskrabbe unterteilt sich in zwei Arten: Mazanete, die weiblichen Tiere mit einer harten Schale in der Fortpflanzungszeit und Moeche, männliche oder weibliche Tiere mit einer weichen Schale während der Häutungszeit. Wie isst man sie? Die Moeche werden traditionell für ein paar Stunden in einen Behälter mit geschlagenen Eiern gelegt, dann in Mehl gewendet und für einige Minuten in heißem Öl gebraten. Man isst sie mit der gesamten Schale. Die Mazanete schmecken am besten, wenn man sie für einige Minuten kocht und, sobald die Schale ab ist, mit Öl, Salz, Pfeffer, Petersilie und Knoblauch nach eigenem Belieben für einen Salat verwendet oder für Pasta-Gerichte, vorzugsweise mit schmalen Bandnudeln.*

#### MOSCARDINI VON CAORLE

*Diese Kopffüßer, die zu den Weichtieren gehören, haben acht Tentakeln und einen länglichen, sackförmigen Körper. Ihr Fleisch ist kalorienarm und sehr reich an Kollagen. Wie isst man sie? Gekocht und nach eigenem Belieben gewürzt im Salat oder „alla busara“ mit Tomaten und trockenem Weißwein in der Pfanne gedünstet, mit Knoblauch, Chili und Petersilie gewürzt und mit einer weißen Polenta serviert.*



## MOSCARDINI ALLA BUSARA

### INGREDIENTI

Moscardini freschi 600 gr  
Olio di oliva extravergine 20 gr  
Peperoncino rosso fresco 1  
(o in polvere)  
Pomodori concentrato 25 gr  
Sale q.b.  
Aglio 1 spicchio in camicia  
Prezzemolo tritato q.b.  
Vino bianco secco 200 ml

### PREPARAZIONE

Lavate i moscardini sotto acqua fredda, tamponateli leggermente con un panno da cucina. Eliminate gli occhi ed estraete il dente. Eliminate anche la pallina di carne bianca che racchiude il dente; così facendo, non sarà necessario eliminare le viscere all'interno della sacca. Ora fate bollire l'acqua in una pentola, salatela e versate i moscardini. Per 4 moscardini dal peso di circa 150 gr, fate cuocere per circa 20 minuti alla ripresa del bollore. Intanto prendete un peperoncino rosso fresco, tritatelo e schiacciate uno spicchio d'aglio senza sbucciarlo. Quindi versate un filo d'olio in una padella antiaderente, fate rosolare a fuoco basso lo spicchio d'aglio in camicia schiacciato e aggiungete il peperoncino tritato. Quando i moscardini saranno teneri, scolateli e lasciateli intiepidire. Tagliate i moscardini per il senso della lunghezza, quindi aggiungeteli in padella e fateli rosolare per un paio di minuti. Versate il vino bianco secco e aggiungete il concentrato di pomodoro, mescolando bene. Lasciate cuocere a fuoco dolce fino a quando il sugo non si sarà addensato. A questo punto i moscardini alla busara sono pronti per essere impiattati e accompagnati da una porzione di polenta bianca. Spolverizzate con un trito di prezzemolo e gustate!

## MOSCARDINI ALLA BUSARA

### INGREDIENTS

fresh Moscardini 600 gr  
Extra-virgin olive oil 20 gr  
1 fresh red pepper  
(or powdered)  
Concentrate tomato 25 gr  
Salt to taste  
1 poached garlic clove  
chopped parsley to taste  
dry white wine 200 ml

### PREPARATION

*Wash the moscardini under cold water, pad lightly with a kitchen cloth. Remove the eyes and extract the tooth. Remove also the white meat around the tooth so it will not be necessary to remove the guts inside the bag.*  
*Now boil water in a pot, add salt and pour the moscardini. For 4 moscardini weighing about 150 grams, cook for about 20 minutes at the resumption of the boil.*  
*Meanwhile, take a fresh red pepper, chop and crush a clove of garlic without peel. Then pour a little olive oil in a non-stick pan, brown the clove of poached garlic over low heat and add the crushed red pepper.*  
*When the moscardini are tender, drain and let them cool. Cut the moscardini lengthwise and then pour them in the pan and brown for a few minutes.*  
*Pour the white wine and add the tomato paste, and stir well. Let it cook on low heat until the sauce has thickened. Now the moscardini alla busara are ready to be plated and accompanied by a portion of white polenta. Sprinkle with chopped parsley and enjoy!*

## MOSCARDINI ALLA BUSARA

### ZUTATEN

600gr frische Moschuskraken  
(Moscardini)  
20gr Olivenöl (extravergine)  
1 frische rote Chilischote  
(oder Pulver)  
25gr Tomatenmark  
Salz  
1 Knoblauchzehe mit Schale  
gehackte Petersilie  
200ml trockener Weißwein

### ZUBEREITUNG

Waschen Sie die Moschuskraken unter kaltem Wasser, tupfen Sie sie danach mit einem Küchentuch ab. Entfernen Sie die Augen und ziehen Sie den Zahn heraus. Entfernen Sie auch das Kügelchen aus hellem Fleisch, das den Zahn umschließt. Dadurch ist es nicht mehr nötig, die Innereien zu entfernen. Bringen Sie nun das Wasser in einem Topf zum Kochen, salzen Sie es und geben Sie die Moschuskraken hinein. 4 Moschuskraken zu je 150gr sollten Sie etwa 20 min bei geringer Hitze kochen lassen. Nehmen Sie unterdessen die rote Chilischote, hacken Sie sie und zerdrücken Sie die Knoblauchzehe, ohne sie zu schälen. Geben Sie nun einen Tropfen Öl in eine beschichtete Pfanne und bräunen Sie den zerdrückten Knoblauch bei geringer Hitze darin an, geben Sie auch die Chilischote hinzu. Gießen Sie die Kraken ab, sobald sie weich sind und lassen Sie sie abkühlen. Schneiden Sie die abgekühlten Kraken der Länge nach durch, geben Sie sie auch in die Pfanne und lassen Sie sie einige Minuten anbraten. Fügen Sie den trockenen Weißwein hinzu, ebenso das Tomatenmark und rühren alles gut durch. Lassen Sie es bei sanfter Hitze kochen, bis die Sauce eingedickt ist. Jetzt sind die Moschuskraken alla Busara fertig zum Anrichten, begleitet von einer Portion weißer Polenta. Garnieren Sie das Gericht mit ein wenig gehackter Petersilie und lassen Sie es sich schmecken!

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

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

YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCPkkehJkzpE8bE1LOmSk8Q>

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

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

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



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