



FEASR



REGIONE del VENETO



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



ive

PERCORSI NELLA
VENEZIA ORIENTALE

Qui gusto

GLI ASPARAGI BIANCHI DI BIBIONE

Il terreno sabbioso e intriso di salsedine, alimentato dalle acque calde provenienti dalle falde sotterranee, dona agli asparagi di Bibione un sapore intenso e un profumo inconfondibile. Come gustarli: la tradizione vuole che la loro degustazione sia fatta a crudo o solo dopo breve bollitura, con solo un filo d'olio, pochissimo sale e uova sode o al tegamino, ma sono ideali anche per risotti e creme o come contorno per molti piatti di carne.

WHITE ASPARAGUS OF BIBIONE

The sandy soil soaked in salt water, fed by the hot waters from underground aquifers, gives asparagus of Bibione an intense flavour and a unique scent. How to enjoy them: tradition says that they have to be tasted raw or after short boiling with just a little olive oil, a pinch of salt and boiled or fried eggs, but they're good also for risottos, creams or as a side dish for many meat dishes.

WEISSER SPARGEL AUS BIBIONE

Das sandige und salzige Gebiet, das vom warmen Wasser aus dem Untergrund gespeist wird, verleiht dem Spargel von Bibione einen intensiven und unvergleichlichen Geschmack. Wie isst man ihn am besten? Die Tradition verlangt es, dass der Spargel roh oder nach kurzer Kochzeit mit ein wenig Öl, sehr wenig Salz und hartgekochten Eiern oder Spiegelei gegessen wird. Er eignet sich jedoch auch perfekt für Risotti und Soßen oder als Beilage für viele Fleischgerichte.

www.veneto.to

VELLUTATA DI ASPARAGI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 gr. di asparagi bianchi di Bibione
100 dl. brodo vegetale
1/2 cipolla
burro q.b. per mantecare
sale&pepe
farina 00
10 dl di panna fresca

PREPARAZIONE

Lavate e pulite gli asparagi rimuovendo l'estremità del gambo e la parte fibrosa con un pelapatate. Tagliateli a pezzetti e a parte tritate la cipolla.

Mantecate il burro con la cipolla, non appena insaporita aggiungete gli asparagi e fateli andare così che prendano gusto. Aggiungete un paio di cucchiaini di farina ed amalgamate. Dopo poco aggiungete il brodo vegetale, sale e pepe e lasciate cuocere a fuoco basso per mezzora.

Al termine della cottura aggiungere la panna fresca e frullare il tutto con un robot ad immersione.

Servite con dei crostini.

CREAM OF ASPARAGUS

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

500 gr. White asparagus of Bibione
100 dl. Vegetable broth
1/2 onion
butter to taste for creaming
salt and pepper
flour 00
10 dl fresh cream

PREPARATION

Wash and clean the asparagus by removing the tip of the stem and fibrous part with a peeler. Cut into small pieces and chop the onion separately.

Stir the butter with the onion; as soon as it is seasoned add the asparagus and let them go so that they take taste. Add a couple of spoons of flour and mix. After a while add the vegetable broth, salt and pepper and simmer over low heat for half an hour.

At the end of cooking, add the cream and whisk well with a hand blender.

Serve with croutons.

SPARGEL-VELLUTATA

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500gr weißer Spargel aus Bibione
100dl Gemüsebrühe
½ Zwiebel
Butter zum Glattrühren
Salz & Pfeffer
Mehl 00
10dl frische Sahne

ZUBEREITUNG

Spülen und reinigen Sie den Spargel und entfernen Sie die Spitzen des Stiels und den faserigen Teil mit einem Kartoffelschäler. Schneiden Sie die Stängel in Stückchen und hacken Sie die Zwiebel.

Braten Sie die Butter mit der Zwiebel an, und geben Sie kurz danach den Spargel hinzu, lassen Sie den Spargel Geschmack annehmen. Geben Sie nun einige Löffel Mehl hinzu und verrühren es. Anschließend kommen die Gemüsebrühe und Salz und Pfeffer hinzu, nun lassen Sie alles bei geringer Hitze für etwa eine halbe Stunde köcheln.

Wenn der Spargel gar ist, fügen Sie die frische Sahne hinzu und mixen die Mischung mit einem Pürierstab. Servieren Sie das Gericht mit Crostini.



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>