

## Fiaschetteria Toscana

### Risotto di go e bevarasse

#### *Ingredienti per 6 persone*

Per il brodo di go (ghiozzo) 2,5 kg. di go  
2 gambi di sedano 1 e 1/2 cipolla  
2 foglie di alloro 2 spicchi d'aglio  
1/2 bicchiere di vino bianco  
Per le bevarasse (vongole)  
2 kg. di bevarasse  
1/2 litro di vino  
1 spicchio d'aglio tritato - olio d'oliva.  
Per il risotto  
480 gr. di riso vialone nano  
brodo di go fondo di bevarasse  
1/2 spicchio di aglio tritato  
1/2 bicchiere di vino bianco  
olio d'oliva extravergine  
sale pepe  
prezzemolo tritato

In una pentola soffriggere le verdure ed aromi ed aggiungere il pesce precedentemente pulito. Una volta tostato aggiungere il vino bianco. A vino completamente evaporato aggiungere acqua e portare il tutto ad ebollizione per circa 20 minuti. Passare il composto, senza gli aromi, al setaccio fine ottenendo così un brodo che farete bollire ulteriormente.

In una pentola soffriggere l'aglio ed aggiungere le vongole precedentemente lavate. Bagnare col vino bianco e chiudere la pentola con un coperchio mantenendo il fuoco vivace fino a che le vongole non saranno tutte aperte. Separare il brodo, che deve essere decantato, dalle vongole, che devono essere sgusciate. Alla fine unire nuovamente il brodo alle vongole.

In una pentola soffriggere l'aglio nell'olio d'oliva, aggiungere il riso e poi il vino, e una volta evaporato versare il brodo di go. Dopo metà cottura aggiungere il fondo di bevarasse. Cercare di tenere il risotto morbido e a cottura quasi ultimata aggiungere il prezzemolo, una noce di burro, sale e pepe.  
Mantecare bene e servire.



### Sfogi in saor

#### *Ingredienti per 6 persone*

1,2 kg. di sogliette da 100gr. circa  
800 gr. di cipolle bianche dolci  
olio d'oliva extravergine con sapore delicato  
2 dl di aceto di vino bianco  
100 gr. di uva sultanina (messa a bagno in vino bianco)  
100gr. di pinoli  
farina bianca  
sale

*Sogliette.* Friggete le sogliette squamate e prive di interiora fino a che abbiano assunto un bel colore dorato, asciugatele bene, salatele e ricavatene i filetti con la pelle quando sono ancora tiepide, perchè dopo mantenere i filetti interi sarebbe più difficile.

*Saor.* Tagliate finemente le cipolle, sbianchitele in acqua bollente e fatele appassire in poco olio extravergine, aggiungete 1 dl di aceto unitamente all'uvetta e ai pinoli e quindi salate; continuate la cottura a fuoco basso finchè l'aceto non sarà stato assorbito dalle cipolle o evaporato. Una volta che sia gli "sfogi" che il saor saranno raffreddati disponeteli a strati alternati in un recipiente di terracotta.

Cominciate da uno strato di sfogi che coprirete in maniera uniforme con uno strato di saor e così via, tenendo presente che l'ultimo strato di saor sia molto più spesso degli altri. Irrorate alla fine il tutto con il rimanente aceto bianco e lasciate riposare per almeno due giorni. Non serve conservare gli sfogi in saor in frigorifero; vanno serviti a temperatura ambiente, accompagnati possibilmente con fettine di polenta appena abbrustolita.