

Ristorante Al Fontego dei Pescatori

Risotto del Doge

Ingredienti per 6 persone

6 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
Battuto di cipolla e aglio (1/2 cucchiaino)
400 gr di riso Carnaroli
1/2 bicchiere di vino bianco
Foglioline di coriandolo e prezzemolo
Piselli e vongole veraci
Brodi di pesce, piselli e veraci

In una casseruola 3 cucchiaini di extra e battuto, tostate il riso, bagnare con il vino evaporato, aggiungerci i brodi, giunti a metà cottura del riso buttarvi i piselli sbollentati e le vongole veraci (frutto).
A cottura ultimata, aggiustare di sale e pepe; aggiungere il coriandolo, il prezzemolo e i due cucchiaini di olio extra vergine e mantecare.



Fegato alla veneziana

Ingredienti per 6 persone

1 Kg cipolle possibilmente bianche
1 Kg fegato di vitello
olio extra vergine d'oliva
una "spruzzata" di vino bianco
sale, pepe, una noce di burro
prezzemolo tritato

Tagliare finemente le cipolle e soffriggerle con l'olio in una padella possibilmente coperta, aggiungere qualche cucchiaino di acqua e un po' di sale.

Le cipolle, una volta appassite, sono pronte a ricevere il fegato tagliato a pezzettini. Si innaffia il tutto con un po' di vino bianco e, a fuoco vivo, si porta a cottura il tutto. Si aggiusta di sale, si aggiunge pepe, una noce di burro e prezzemolo.

Si serve con polenta morbida o grigliata, non c'è rapporto cipolle-fegato, una volta c'erano tante cipolle tanta polenta e poco fegato.