

## **Verze : primo e contorno, ovvero minestra leggera e verze pesanti**

Ingredienti per 5 – 6 persone:

2 verze medie (cavolo verza). Ci sono varie scuole di pensiero: meglio due medie o una grande? Direi che è lo stesso. L'importante è che abbiano subito una gelata, così sono più "morbide". Nel dubbio mettetele, da crude, nel congelatore per qualche ora prima di cucinarle.

1 cipolla medio-piccola

1 carota non grande

1/2 costa di sedano (con il verde !)

200 g di burro

Un po' d'olio

Peperoncino in scagliette, maggiorana, dragoncello (facoltativo), aglio. Queste si chiamano anche "malizie del cuoco". Servono a rendere i sapori più piacevoli. NON devono però "sentirsi". Quindi attenzione nelle quantità: quasi omeopatiche!

Tre pugni di riso (120 g)

E' una ricetta combinata che permette di fare due cose quasi contemporaneamente. Si prende una di quelle pentole con il cestello estraibile che vengono vendute per cucinare la pasta. Questo è il metodo più semplice da eseguire. Altrimenti si può benissimo usare una qualsiasi pentola ed una schiumarola a mano (il mestolo bucatò!). Ovviamente con la schiumarola si fanno più schizzi in giro ma il risultato è uguale. Il concetto è di bollire le verze senza cambiare l'acqua e usare il brodo risultante per la minestra.

Lavate le verze, apritele e sfogliatele eliminando il torsolo (in veneto "scataron") Le foglie esterne più verdi mettetele da parte.

Fate bollire l'acqua (circa 2,5 litri) nella pentola che avete scelto e mettetevi a bollire le foglie: prima quelle verdi poi quelle chiare. Tenetele separate anche da bollite. La bollitura deve durare 4-5 minuti, non di più. Scolate le foglie. Qui i destini si dividono.

Cominciamo con la MINESTRA:

Fate un battuto con il sedano, la carota e la cipolla (i puristi dicono mirapoix). Mettetelo nella pentola che userete per fare la minestra e aggiungete qualche cucchiaino di olio (è una minestra "leggera"). Soffriggete mescolando e, quando la cipolla è quasi trasparente, unite le foglie verdi bollite e tagliate grossolanamente a strisce e il brodo di cottura delle stesse verze. Aggiungete il riso, che è poco perché deve solo dare un po' d'amido alla minestra. Portatelo a cottura facendo bollire piano.

Aggiustate di sale e insaporite con qualche scaglia di peperoncino e un pizzico di maggiorana. Servite con il pepe e l'olio in tavola. Questo è il classico "sbroeton" alla pavana (padovana). La variante era con pane vecchio a pezzi al posto del riso (piatto povero !)

Continuiamo con il CONTORNO:

Le altre verze bollite (le foglie più chiare) mettetele a soffriggere in una larga padella con due etti (200 g) di burro. Non è una esagerazione: questo è un contorno "ricco"! Le verze assorbiranno il burro e diventeranno quasi dolci. Salate e aggiungete un po' di peperoncino, mezzo spicchio d'aglio tritato e un odore di maggiorana. Non mescolate tanto con la spatola: muovete la padella, altrimenti viene una poltiglia. Anche l'occhio deve essere soddisfatto. Quando le verze sono morbide e saporite sono pronte (circa 10-15 minuti). Assaggiate!

Cosa fare con un primo ed un contorno così? Una cena con un cotechino, naturalmente, oppure con "ossi de porseo"- maiale-bolliti, o semplici salsicce fresche arrostate in padella, ecc., ecc., ma questa è un'altra storia.

Il vino che ci va su direi deve essere un buon merlot del Veneto, saporito, corposo e profumato.