

Coradina in técia



In molti storceranno il naso, ma questo è un succulento piatto della tradizione contadina veneta in cui “no se buta via gnente”. La “coradina” non è nient'altro che il polmone del manzo. Il piatto che ne esce è prelibato e gustoso, apprezzato da pochi intenditori oramai.

Ingredienti per 4 persone:

800 gr di polmone (coradina)
400 gr di passata di pomodoro (conserva)
2 bicchieri di vino bianco (do goti de tocai)
2 cipolle rosse (do sioe)
2 spicchi d'aglio (do spigoi de ajo)
2 coste di sedano
4 carote
Chiodi di garofano, alloro, sale, pepe e olio di oliva q.b.

Tempo di preparazione e cottura circa 3 ore.

Mondare le verdure sotto abbondante acqua corrente. Farne due parti. Metà lasciarle intere e l'altra metà farne un trito sottile. Preparare in una pentola di misura adeguata acqua con un po' di sale, le carote, la cipolla, il sedano e uno spicchio di aglio (quelli lasciati interi). Aggiungervi il polmone dopo averlo pulito (rimuovere eventuali parti cartilaginee) e sciaquato. Far bollire il tutto per circa un 30 minuti e poi scolarlo. Tagliare il tutto a pezzetti piccoli (cubetti di un paio di cm circa). A parte in una padella mettere l'olio, la cipolla, le carote e il sedano tritati, e lo spicchio d'aglio schiacciato. Far imbiandire la cipolla e aggiungervi il polmone tagliato, appena il tutto sarà in ebollizione sfumare con il vino bianco abbondante. Aggiungere quindi la conserva e far cuocere a fuoco lento con il coperchio per un paio d'ore circa. Verso la fine far rapprendere il sugo di cottura, dieci minuti prima di servire aggiungere un bicchiere di vino bianco, i chiodi di garofano e aggiustare di sale e pepe.

La coradina si deve gustare con la polenta bianca, meglio se abbrustolita. Servire con abbondante sugo di cottura. Si puo', in alternativa mangiare con il 'pan biscotto' al posto della polenta.

Vini abbinati: raboso del piave, cabernet, e per i piu' fortunati: grinton (chi ama questi piatti sa di che cosa si tratta).

Buon appetito.

Immagine tratta dal sito www.donnamoderna.com