



SOPA COADA

(Soupe Chaude)

(Scritto da un allievo del collegio G. CARDUCCI D'ESTE (Italia))

La cucina veneta trevigiana propone alcune specialità storiche quantomeno da assaggiare prima di morire. Tra queste, una delle più tipiche e soprattutto antiche è la celebre sopa coada.

INGREDIENTI: (per 4 persone)

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 3 piccioni novelli- 1 cipolla- 1 carota- 1 costa di sedano- Del rosmarino- Sale e pepe | <ul style="list-style-type: none">- Del burro- Del brodo di carne- Del pane raffermo al bisogno- Del parmigiano grattugiato- Del vino Bianco |
|---|--|

PROCEDIMENTO:

- Far soffriggere i piccioni su un soffritto di carota, sedano e cipolla con abbondante burro tagliandoli a metà per il lungo,
- Quando la cipolla è appena gialla aggiungere un po' di vino bianco e quando questo è evaporato, salare, pepare e coprire i piccioni con poco brodo,
- Portarli a cottura con coperchio, a fuoco moderatissimo,
- A cottura avvenuta, disossare i piccioni senza sfasciarli troppo,
- Rimettere i resti della carcassa nel sugo di cottura e ricoprirli di brodo, lasciando sobbollire,
- Sistemare sul fondo di un recipiente di coccio uno strato di fette di pane, disporvi una parte delle polpe del piccione, cospargere di abbondante parmigiano e poco rosmarino precedentemente tritato,
- Procedere così alternando fette di pane, brodo, polpe di piccione, parmigiano e rosmarino, almeno per tre strati,
- Coprire il tutto con il brodo quindi mettere in forno a "covare" lentamente per almeno quattro ore, sino a quando il brodo sia quasi completamente evaporato.

Nota: Questa ricetta, scritta da un allievo del collegio Giosuè CARDUCCI su richiesta della professoressa, è stata consegnata al comitato di gemellaggio Pertuis-Este durante l'Eurofest 2016 a Este.