

Quando ritorneremo di nuovo liberi (chissà quando) ci verrà voglia di andare in un ristorante stellato? Ma quando mai!

Ci verrà voglia di andare in una trattoria alla buona in cui sappiano cucinare. E non sarà soltanto a causa *dei schei*. Non vogliamo farci stupire dal cibo, ci basta la consolazione che dà la nostra cucina tradizionale, con qualche innesto *fusion*, come si dice oggi, con qualche eleganza aggiuntiva forse, piccole sorprese. E basta.

Noi qui non abbiamo bisogno di convertirci - visti i tempi - dall'alta cucina alla cucina casalinga, ci siamo già dentro in pieno, mani e piedi, sempre frutto della nostra esperienza, qualche cosa che abbiamo mangiato quella volta in quella città, ti ricordi?

Oggi parliamo di due modi di utilizzare i piselli per farne delle minestre, delle vellutate. Una vellutata di piselli freschi assaggiata a Pavia, in quella che allora era una trattoria aperta di fresco e gestita da giovani. E una vellutata di piselli secchi (gli spezzati, si dice qui, cibo poverissimo, a buon mercato e saziante), di provenienza pugliese, sempre cibo di casa, area leccese.

Tralasciamo i *risi e bisi*, ricetta veneziana dico io, di tutta l'Italia dice il direttore, perché sapete più o meno come si fa. Quello che è interessante secondo me è che delle tante minestre di risi e...., questa con i bisi è l'unica sopravvissuta nella ristorazione corrente, le altre sono completamente dimenticate. Fa eccezione un locale di Venezia, che fa l'una e le altre. Se passate in campo S. Bartolomio, vicino a Rialto, ed entrate nel Sotoportego dela Bissa, trovate l'ingresso di un locale, un bar rosticceria, in cui tra le altre cose ci sono pronte le tradizionali minestre di riso e....., compresa, in stagione, quella coi bisi, ottime.



Piselli in un'illustrazione di [Olimpia Biasi](#)

VELLUTATA DI PISELLI E FOLPETTI

Veniamo alla nostra vellutata di piselli freschi. La cosa più importante è la qualità dei piselli, se

usate quelli surgelati - tipo pisellini primavera - andate sul sicuro, ma non avete il profumo del prodotto fresco. Se usate i piselli acquistati dal fruttivendolo, assaggiateli, badate che siano piccoli e teneri, i grandi possono essere anche più saporiti, ma c'è più rischio ("*i sa da suca*", possono sapere di zucca e non di piselli).

Per quattro persone ci vuole un chilo di piselli. Potete usare i soli piselli, che cucinerete con un po' di cipolla, brodo e qualche odore (basilico) e poi frullerete per ottenere una crema, aggiungendo alla fine un po' di panna liquida, oppure iniziate confezionando un roux pallido, burro, farina e un po' di brodo per ottenere una salsa vellutata, cui aggiungerete i piselli e ancora brodo, meglio di pollo, oppure vegetale. Moderatevi con i liquidi, perché i piselli cuociono velocemente e non è bene dover prolungare la cottura per addensare la minestra.

In entrambi i casi non basta frullare, occorre passare al setaccio per avere una vellutata fine, e badate che sia sufficientemente densa. Controllate il sale, e aggiungete un po' di pepe bianco. A questo punto dovete occuparvi dell'abbinamento/decorazione. Quel giorno a Pavia sopra la crema di piselli che era di un bellissimo verde c'era al centro un mucchietto non so se di "moscardini" (polipo meno pregiato, con una sola fila di ventose), o di folpi (polpi o folpi, con due file di ventose), in ogni caso molto piccoli, lessati e ripassati in padella con olio e aglio. Se non sono abbastanza piccoli tagliuzzateli. Se non li trovate, ovvero succede che ci sono i piselli giusti ma i moscardini o folpi no, potete sostituirli con calamaretti che avrete cotto a parte con olio e aglio per dieci, quindici minuti.

Il mucchietto di pesce centrale, nel piatto, sarà circondato da una corona di dadini di pane saltati nell'olio.

Questa semplice minestra ha il suo pregio nei sapori freschi e intatti dell'orto e del mare. La prossima invece mette insieme piselli secchi e olive nere e olio buonissimo, sapori forti e saziati, un abbinamento molto azzeccato.

VELLUTATA DI PISELLI SECCHI E OLIVE NERE

Fate un battuto di cipolla, cui potete aggiungere del sedano e un trito di pancetta, rosolate, aggiungete gli spezzati (500 grammi basteranno per quattro persone), coprite con l'acqua o con il brodo vegetale, aggiungete una foglia di alloro e lasciate cuocere, quindi passate il tutto al setaccio. La crema che ne esce deve essere densa, assaggiate, aggiustate il sale, aggiungete il pepe. E dell'olio d'oliva a crudo.

A parte snocciolate le olive. Deve trattarsi di olive nere, piccole, pugliesi o giù di lì, che hanno un sapore deciso, diverso, sia da quello delle olive nere greche, sia dalle olive settentrionali taggiasche. Fatele a pezzetti e collocatele in mucchietti nel centro dei piatti dove avrete versato la

crema di piselli. Per la quantità, tenete conto che non è (soltanto) una decorazione, ogni boccone deve poter essere accompagnato dal sapore delle olive.

Anche qui è bene che il mucchietto centrale sia circondato da una corona di dadini di pane saltati nell'olio.

la serie #ricetteanticrisi

è illustrata dall'artista [Olimpia Biasi](#)



[Le precedenti ricette](#)



Grazie al tuo contributo *ytali* sarà in grado di proseguire le pubblicazioni nel 2020.

Clicca [qui](#) per partecipare alla sottoscrizione

