

È preparazione molto nota e diffusa nella laguna veneta. Piatto di sicuro effetto, ha fatto la fortuna di alcune trattorie delle isole lagunari. Buongustai mi dicono che negli ultimi anni sia meno buono di un tempo, e viene preparato prevalentemente su ordinazione. Oggi se lo cercate sull'onnipresente Internet, troverete la ricetta riferita a S. Piero in Volta, a Pellestrina, a Chioggia, alla buranella. Era, ed è, un piatto delle feste, preparato dalle vecchie donne di casa che, se esistono ancora, sono molto più rare. Esistono quindi una infinità di versioni: le varianti riguardano il tipo di pasta usato; il modo di fare la besciamella; i tipi di pescato usato. Dandovi la descrizione della ricetta, vedrò di chiarire le differenze.

Innanzitutto serve il brodo di pesce, per lo meno un paio di litri. Nella versione che preferisco consiglio un misto fra pesce bianco, crostacei, e molluschi. Non ne serve una grande quantità: 300 gr. di calamaretti piccoli; poco più di 1 Kg. fra cozze e vongole (da far aprire sul fuoco e poi conservando il liquido prodotto, filtrato); un cefalo di circa 800/1000 gr., un piccolo scorfano; 300/400 gr. di gamberetti e piccoli scampi. Cozze e vongole ovviamente vanno aperte a parte, ed il loro liquido va poi aggiunto al brodo, che è meglio non salare preventivamente: il liquido delle cozze è di per sé molto salato.



Illustrazione di [Olimpia Biasi](#)

Qui cominciano le varianti: qualcuno fa il brodo solo con le lisce dei pesci sfilettati e i carapaci dei crostacei, e poi fa saltare i filetti e i crostacei (a pezzetti), in poco burro per qualche minuto.

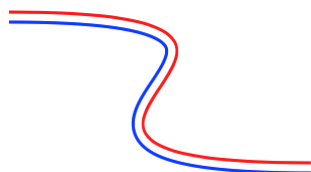
Altri usano o solo pesce bianco o solo crostacei e molluschi. A voi la scelta.

Ora vi trovate ad avere pronto il brodo e la polpa dei pesci da utilizzare, gamberetti e scampi e dei calamaretti.

A questo punto preparate la besciamella con un litro di brodo, 100 gr. di farina, 75 di burro. Col brodo di pesce la besciamella usciva un po' giallina, colore che forse non piaceva: per cui a Venezia si aggiunge un po' di passata di pomodoro. Alla besciamella aggiungete tutto il pesce preparato. Qualcuno prepara una besciamella tradizionale con il latte, il pesce e sempre il pomodoro, e tiene il brodo per cucinare la pasta.

E qui c'è l'ultima variante: la pasta! Personalmente, visto che facciamo un pasticcio, consiglio le lasagne (e potendo, quelle sottili e buonissime di Campofilone). Ma molti fanno il pasticcio usando le bavette!

Se usate le lasagne, tradizione vuole che il pasticcio sia di almeno quattro strati, finendo con la besciamella. In forno per 20/25 minuti, senza, vi prego, usare parmigiano-reggiano.



la serie #ricetteanticrisi

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



---

Altre ricette de I Vigneri sul libro *Ricettario anticrisi*. [QUI](#) per acquistarlo

