

PANADA VENETA o PANA'

Come prima ricetta del 2026, ho pensato di proporre un piatto della tradizione Veneta, la panada o panà, un piatto che veniva preparato durante la Quaresima, comunque un piatto adattato dalle donne per far quadrare i conti in famiglie numerose. Oggi vengono chiamati piatti della cucina circolare, cioè il risultato del riutilizzo di avanzi, in questo caso il pane. Ho mantenuto la ricetta originale, che prevedeva l'utilizzo di brodo vegetale, ma voi siete liberi di usare quello di carne.



Ingredienti per 4 persone:

Per il brodo

- l 1,5 di acqua
- una carota
- una costa sedano
- una cipolla media
- un zucchino piccolo
- un pomodoro maturo
- una patata media
- un gambo di prezzemolo
- una foglia di alloro
- 4 chiodi garofano
- gli scarti, ben lavati, dei funghi
- 3 ctav olio evo, un po' di sale grosso

Per i funghi

- gr 400 di funghi porcini o champignon
- due spicchi d' aglio in camicia
- ml 50 vino bianco
- sale, pepe, olio evo

Per la panada

- gr 300 pane raffermo, tagliato a dadini piccoli
- gr 140 Collina Veneta a lamelle, o Asiago stravecchio, o Piave vecchio
- fiocchi di burro
- lt 1,5 brodo

Procedimento

Prepariamo il brodo nel classico sistema, vi consiglio di infilare i chiodi di garofano nella cipolla, farlo bollire 40 minuti, filtrarlo e prelevarne litri 1,2. Col rimanente, compreso la verdura, potrete utilizzarlo, dopo aver eliminato l'alloro, i chiodi di garofano e il gambo di prezzemolo, per preparare un passato di verdura, da servire con crostini di pane e un filo d'olio evo, oppure per preparare un risotto.

Intanto puliamo i funghi: liberarli dalla parte terrosa e passarli bene con un panno umido per eliminare i residui, oppure lavarli velocemente sotto acqua corrente, poi asciugarli bene. Tagliarli a lamelle.

In una padella, con olio evo, soffriggere l'aglio, levarlo, unire i funghi e farli cuocere a fuoco vivace, senza coperchio, fino ad evaporare tutta l'acqua che hanno rilasciato, bagnare col vino, sfumare, salare, pepare, mescolare e spegnere il fuoco.

Prendere il brodo messo da parte e metterlo sul fuoco, appena bolle aggiungere il pane e lasciarlo cuocere per circa 20 minuti a fuoco leggero, mescolando ogni tanto per evitare che si attacchi. Il pane deve completante sfaldarsi e diventare una zuppa. Prendere 4 ciotole monoporzioni da forno, versare metà panada, metterci sopra i funghi, poi metà formaggio, coprire con la restante panada, terminare con il restante formaggio e fiocchi di burro. Gratinare in forno, preriscaldato, a 200 gradi. Servire bollente