



CASTRADINA

La castradina è un piatto della tradizione veneziana e si preparava e si gustava a partire dal '600 il giorno della festa della Madonna della Salute il 21 Novembre.



La castradina è un antico cibo a base di cosciotto di montone salato, affumicato e poi stagionato, usato per fare una gustosa zuppa con l'aggiunta di foglie di verza, cipolle e vino, che tradizionalmente viene gustata alla vigilia della festa della Madonna della Salute. Era costituito da carne di castrato importata dall'Albania e dalla Dalmazia dove veniva salata, affumicata ed essiccata al sole e venduta alle navi veneziane di passaggio. Era un piatto definito "de obbligo su le tole, sia dei poveréti che dei siori, nobili o mercanti". Ancora oggi la tradizione continua nonostante le difficoltà nel reperimento del tipo di carne prescritto dalla tradizione.



La chiesa della Madonna della Salute fu costruita per ringraziare la Madonna di aver messo fine alla peste, e nel giorno in cui si celebra la fine della pestilenza, i veneziani gustano questo piatto.

RICETTA

Ingredienti

800 g di cosciotto di castradina (montone castrato salmistrato)
1 kg di verza
1 cipolla
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
Timo
sale



Procedimento

Tagliate la carne a pezzi come uno spezzatino, mettetela in una pentola e fatela bollire per tre volte cambiando l'acqua ogni volta; conservare l'acqua dell'ultima bollitura .

Soffriggere la cipolla nel burro ed aggiungere la verza tagliata a julienne, farla cucinare fino a 3/4 di cottura, unirla poi alla carne insieme al suo brodo e completare la cottura. Si può aggiungere a piacere un pizzico di timo.

Il piatto andrebbe servito in ciotole di coccio con crostini di pane saltati al burro. Un Cabernet sauvignon dà il tocco finale.