

Schie agio e ogio

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 10 Agosto 2011 12:11 - Ultimo aggiornamento Lunedì 23 Aprile 2012 09:58

Schie agio e ogio

Uno dei piatti tipici veneziani sono le schie condite semplicemente con olio, aglio e prezzemolo. Le schie sono dei gamberetti che si trovano in laguna dal colore grigio che una volta cotte assumono un colore grigio rosato. Come molti piatti che un tempo erano "poveri", appartenenti ai pescatori, ora sono invece una pietanza ricercata e costosa. Sono ottime come antipasto.



Dosi per quattro persone: 500 gr di schie, 2 spicchi d'aglio, olio extravergine di oliva, sale, pepe, prezzemolo.

Lavare bene le schie in acqua corrente e versarle, ancora vive, in abbondante acqua salata bollente. Dopo pochi minuti, non appena si forma la schiuma scolarle e sgusciarle pazientemente. Condire quindi con olio, sale, pepe, prezzemolo e aglio e servire fredde accompagnate da una porzione di polenta che deve essere rigorosamente bianca, meglio se lasciata morbida.