

/ PEDOCI IMPANADI, SCOTADEO O IN SOPA

ABSTRACT

I pedoci sono le cozze, che nel Golfo di Trieste sono allevate da tempi antichi e danno vita a ricette tradizionali che valorizzano i molluschi.

DESCRIZIONE

I pedoci impanadi sono le cozze impanate e fritte, una delle ricette più semplici e più amate, e che si preparano con le cozze triestine, come ricorda l'esperto Mario Bussani nel suo "Pedoci, cozze, muscoli, mitili: dal mare in cucina a Trieste", edito dal Consorzio Giuliano Maricoltura.

Tra le altre ricette più diffuse, sicuramente ritroviamo i "pedoci a la scotadeo", da tradurre con cozze alla scottadito, il cui unico ingrediente sono le cozze.

Nel libro "La cucina triestina" di Maria Stelvio si ricorda la ricetta classica della "sopa de pedoci" o "pedoci in sopa", sostanzialmente una zuppa di cozze alla triestina.

La preparazione è simile a quella per i "pedoci a la scotadeo", solo che in questo caso agli ingredienti si aggiungono aglio, pangrattato, olio evo, pepe e i crostini per accompagnare la preziosa acqua di cottura.



RICETTA

Pedoci a la scotadeo – Cozze a scottadito

Spazzolate i pedoci, uno per uno, tenendoli sotto un getto d'acqua fredda; privateli del bisso e collocateli in una casseruola piuttosto ampia ma leggera.

Coprite il recipiente e trasferitelo su un fuoco che sia piuttosto vivace. Attendete un minuto, poi afferrate il recipiente con le apposite presine in modo da trattenerne saldamente anche il coperchio, e scuotetelo vigorosamente più volte, con lo stesso movimento in avanti e verso l'alto che si usa quando si vuol saltare la pasta.

Da questo momento ripetete spesso l'operazione. Quando il rumore dei bivalvi che urtano contro le pareti del recipiente cambierà sensibilmente, facendosi più sordo, avrete il segnale dell'avvenuta apertura.

Allontanate la casseruola dal fuoco, spartite i pedoci nei piatti e bagnateli con il liquido che avranno rilasciato badando, nel raccogliarlo con un cucchiaino, di lasciare al loro posto le impurità presenti sul fondo.

Tratto da "L'imperial regia cucina di Trieste", vol. 2, di Edda Vidiz e Cesare Fonda, Luglio editore, 2018

BIBLIOGRAFIA

"L'imperial regia cucina di Trieste", vol. 2, di Edda Vidiz e Cesare Fonda, Luglio editore, 2018

"Pedoci, cozze, muscoli, mitili: dal mare in cucina a Trieste" di Mario Bussani, edizioni Consorzio Giuliano Maricoltura, 2001

"La cucina triestina" di Maria Stelvio, edizioni Italo Svevo, 1990

/ PEDOČI (NAREČNO IME ZA KLAPAVICE)

POVZETEK

Pedoči so školjke, ki jih v Tržaškem zalivu gojijo že od nekdaj in iz katerih izvirajo tradicionalni recepti, v katerih so te školjke še posebej priljubljene.

OPIS

Panirani pedoči so panirane in ocvrte klapavice, ena izmed najpreprostejših in najbolj priljubljenih receptov, ki se pripravlja s tržaškimi školjkami, kot spominja strokovnjak Mario Bussani v svoji knjigi »Pedoci, cozze, muscoli, mitili: dal mare in cucina a Trieste«, izdani s strani Konzorcija Giuliano Maricoltura. Med drugimi najbolj razširjenimi recepti zagotovo najdemo tudi »pedoci a la scotadeo«, kar pomeni školjke na žaru, katerih edina sestavina so klapavice.

V knjigi »La cucina triestina« avtorice Marie Stelvio je omenjen klasični recept za »sopa de pedoci« ali »pedoci in sopa«, kar je v bistvu tržaška školjkova juha. Priprava je podobna kot za »pedoci a la scotadeo«, le da se v tem primeru sestavinam dodajo še česen, drobtine, oljčno olje, poper in kruh.



RECEPT

»Pedoci a la scotadeo«

Školjke temeljito očistimo in okrtačimo, po možnosti z železno krtačo. Posodo pokrijemo in jo postavimo na dokaj močan ogenj. Po eni minuti čakanja, nato lonec primite z držali, tako da je tudi pokrov trdno pritrjen, in ga nekajkrat močno stresite. Operacijo odslej pogosto ponavljajte. Ko se zvok školjk, ki trkajo ob stene posode, opazno spremeni in postane bolj mlačen, boste dobili znak, da je klapavica odprta.

Odstranite kozico z ognja, razdelite pedoče na krožnike in jih polijte s tekočino, ki se je sprostila, pri tem pa pazite, da pri nabiranju z žlico pustite morebitne ostanke na dnu.

Povzeto po »L'imperial regia cucina di Trieste«, Edda Vidiz in Cesare Fonda, založba Luglio, 2018.

BIBLIOGRAFIJA

L'imperial regia cucina di Trieste. Edda Vidiz in Cesare Fonda, založba Luglio, 2018

Pedoci, cozze, muscoli, mitili: dal mare in cucina a Trieste. Mario Bussani, založba Consorzio Giuliano Maricoltura, 2001

La cucina triestina. Maria Stelvio, založba Italo Svevo, 1990

/ PEDOCI IMPANADI, SCOTADEO O IN SOPA

ABSTRACT

The “pedoci” are mussels, which have been cultivated in the Gulf of Trieste since ancient times and give rise to traditional recipes that enhance them.

DESCRIPTION

Breaded “pedoci” are mussels that are breaded and fried, prepared using Trieste mussels.

Among other popular recipes, we certainly find the “pedoci a la scotadeo”, which translates to “mussels cooked scottadito style”, where the sole ingredient is mussels.

The “sopa de pedoci” or “pedoci in sopa” is the Triestine mussel soup. The preparation is similar to that of the “pedoci a la scotadeo”, but in this case, garlic, breadcrumbs, oil, pepper, and croutons are added to accompany the precious cooking liquid.



RECIPE

Clean each mussel individually under cold running water, removing any filaments. Transfer them to a wide, lightweight pan.

Cover the pan and place it on high heat. After a minute, securely hold the lid and the pan with potholders and give it a vigorous shake, similar to the motion of tossing pasta.

Continue this shaking process periodically. Listen for a change in sound – a softer clatter indicates the mussels have opened.

Remove from heat, serve the mussels onto plates, and drizzle with the retained liquid. When pouring, ensure any sediment remains in the pan.

BIBLIOGRAPHY

“L'imperial regia cucina di Trieste”, vol. 2, di Edda Vidiz e Cesare Fonda, Luglio editore, 2018

“Pedoci, cozze, muscoli, mitili: dal mare in cucina a Trieste” di Mario Bussani, edizioni Consorzio Giuliano Maricoltura, 2001

“La cucina triestina” di Maria Stelvio, edizioni Italo Svevo, 1990

/ PEDOCI IMPANADI, SCOTADEO O IN SOPA

ABSTRACT

Pedoci sind Miesmuscheln, die seit der Antike im Golf von Triest gezüchtet werden und in traditionellen Rezepten zu Ansehen gelangten.

BESCHREIBUNG

Pedoci impanadi sind panierte und frittierte Miesmuscheln, die mit Triester Miesmuscheln zubereitet werden.

Ein weiteres stark verbreitetes Rezept sind die "pedoci a la scotadeo", das heißt die "scottadito"-Muscheln, deren einzige Zutat Miesmuscheln sind.

Die "sopa de pedoci" oder "pedoci in sopa" hingegen ist eine Muschelsuppe nach Triester Art. Die Zubereitung ist ähnlich wie bei den "pedoci a la scotadeo", aber in diesem Fall fügt man Knoblauch, Semmelbrösel, Öl, Pfeffer und Croûtons zum Kochwasser hinzu.



REZEPT

„Scottadito“-Muscheln

Die Pedoci einzeln unter kaltem Wasser abbürsten, die Muschelseide entfernen und die Muscheln in einen großen, leichten Topf geben.

Den Topf abdecken und auf eine ziemlich hohe Flamme stellen. Eine Minute warten, dann den Topf mit den Topflappen festhalten, so dass auch der Deckel festsitzt, und ihn mehrmals kräftig schütteln, mit der gleichen Vorwärts- und Aufwärtsbewegung wie beim Dünsten von Nudeln.

Wiederholen Sie diesen Vorgang von nun an häufig. Wenn sich das Geräusch der Muscheln, die an den Rand des Topfes klopfen, merklich verändert und dumpfer wird, ist das das Signal, dass der Topf nun offen ist.

Nehmen Sie den Topf vom Herd, verteilen Sie die Muscheln auf die Teller und begießen Sie sie mit der Flüssigkeit, die sie freigesetzt haben, wobei Sie darauf achten, dass Sie mit einem Löffel alle Rückstände auf dem Boden zurücklassen.

BIBLIOGRAPHIE

“L'imperial regia cucina di Trieste”, vol. 2, di Edda Vidiz e Cesare Fonda, Luglio editore, 2018

“Pedoci, cozze, muscoli, mitili: dal mare in cucina a Trieste” di Mario Bussani, edizioni Consorzio Giuliano Maricoltura, 2001

“La cucina triestina” di Maria Stelvio, edizioni Italo Svevo, 1990