

Articolo tratto dal blog "**Veneziani a tavola** di Pierangelo Federici
<https://www.facebook.com/veneziani.a.tavola/>
buona lettura!



👉 "**Suca baruca**" è il nome veneziano della **zucca marina di Chioggia**.

Una delle ipotesi relative al suo nome deriva proprio dall'assonanza fra verruca e barucca. Verruca deriva dal latino "**veruca**", che significa escrescenza (e in effetti è un frutto molto grosso ricoperto di grosse escrescenze; polpa giallo arancio, spessa, dolce, farinosa, priva di fibrosità, di sapore eccellente). Ma ci potrebbe essere anche un'altra strada, che porta alla tradizione ebraica, a quel "**baruch**" che significa benedetto, quasi a santificare la capacità della zucca di sfamare i contadini nel difficile periodo invernale.

Suca baruca in saor 😊

👉 Cuoci al vapore (per circa 20 minuti e con l'acqua aromatizzata con un rametto di rosmarino e qualche foglia di alloro) delle fette di zucca "Marina di Chioggia" tagliate abbastanza spesse, quindi lasciale raffreddare. Nel frattempo prepara il saor, affettando sottilmente una grossa cipolla bianca che farai appassire in poco olio extravergine e completando la cottura aggiungendo aceto di vino.

👉 Aggiusta di sale e pepe, aggiungi una presa di uvetta fatta rinvenire nel vino e una di pinoli. Disponi a strati le fette di zucca e il saor; lascia riposare per una notte almeno e servi a temperatura ambiente, con una rasatura di buccia di limone, accompagnando carni bianche o formaggi stagionati. Il vino è Merlot del Veneto o Malbec Lison Pramaggiore 🍷

Se l'articolo ti è piaciuto condividilo su:

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Pinterest](#)
- [LinkedIn](#)
- [E-mail](#)
- [Stampa](#)
- [WhatsApp](#)
- [Telegram](#)