

di Milo Boz, veneto marciano



LA PANADA un piatto invernale, di cui mia nonna andava ghiotta. un tempo lo preparavano anche sulle galee della marina veneziana. Al posto del 'pan vecio' il 'biscotto', ovvero delle gallette di pane confezionate apposta per la marina.. e gli schiavoni, i quali oltre alla paga, ricevevano qualche libbra di questo pan secco, a memoria di quando il loro servizio si svolgeva in prevalenza imbarcati sulle navi.

Altra chicca, che mi segnala la cara amica polacca: [Agnieszka Micek Iwon](#) in Polonia senza l'uovo,

però preparavo ogni sera questo brodino (non lo chiamavo La Panada) a me e alla nonna ed aggiungevo formaggio grattugiato.

Ricetta tradizionale veneta: LA PANADA

Ingredienti:

Pane secco,
una piccola cipolla,
prezzemolo,
sale, pepe
un tuorlo d'uovo
un litro d'acqua
burro.

Preparazione:

Soffriggere la cipolla tritata finemente stemperandola con un poco d'acqua. Unire il pane tagliato a pezzettini e lasciare cuocere aggiungendo il resto dell'acqua finché il pane è ammorbidito. Aggiustare di sale e pepe, levare dal fuoco, amalgamarvi il tuorlo d'uovo e un filo d'olio, cospargere con il prezzemolo tritato finemente. Minestra leggera che si usava dare anche agli ammalati per regolarizzare le funzioni digestive.

Penso che sia un tipo di minestra che lascia ampio spazio alla fantasia, potete trovare tante idee alternative (aggiungendo altri formaggi o altre verdure) partendo dall'inizio che è il riciclo del pane avanzato il giorno prima.

Se l'articolo ti è piaciuto condividilo su:

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