

PANCAKES SALATI AI BISI



Ingredienti

- 350 g di piselli freschi o surgelati
- ½ cipolla
- 2 uova
- 100 ml latte intero
- 40 g di farina 00
- 40 g parmigiano
- olio extravergine d'oliva q.b.
- sale e pepe q.b.

Procedimento

Per prima cosa, si lessano i piselli freschi nell'acqua salata, per 10 minuti e si possono cuocere in padella con l'olio e mezza cipolla che viene tagliata in maniera sottile.

Quando i piselli saranno morbidi, si possono scolare, si lasciano raffreddare, si spostano nel mixer e si frullano, facendoli diventare una sorta di purea con una compattezza omogenea, si aggiungono anche il latte, le uova e si frullano.

Si versa questo composto di piselli in una ciotola, aggiungiamo dunque farina setacciata. A questo punto si può aggiungere il parmigiano grattugiato e si condisce con sale e pepe.

Su una padella antiaderente si versa l'olio, si versa il composto con un mestolo cercando di formare i pancake. Appena si formano le prime bolle si gira la frittella e si lascia dorare su entrambi i lati.

Un piatto delizioso, vegetariano e nutriente!

Graficamontaggi



RASSEGNA DELLE FESTE DEI BISI DEL VENETO

dal 7 maggio all'11 giugno 2023

Progetto realizzato con contributo della Regione del Veneto, di cui alla L.R. 34/2014



Bisi in Festa è un progetto Unpli Veneto in collaborazione con:
Comunità dei Biscoltori Veneti e De.Co. del Veneto, a cui aderiscono:
Pro Loco Baone e Ass. Bisi & Bisi, Ass. Biscoltori Biso de Borso,
Pro Loco Colognola ai Colli, Ass. Bisi di Lumignano, Pro Loco Scorzè,
Pro Loco Villaga, Ass. L'Oliveto, Pro Loco Pianiga.

Bisi in Festa

bisiinfesta@gmail.com - facebook.com/bisiinfesta





BISI IN FESTA

RASSEGNA DELLE FESTE
DEI BISI DEL VENETO

7 e 14 maggio

**COMBAI, MIANE (TV)
RISI E BISI - È VERDISO**

Ass. Bisi de Borso - Pro Loco Combai

 pisellidiborsodelgrappa |  prolococombai

18-22 maggio

**LUMIGNANO, LONGARE (VI)
SAGRA DEI BISI DI LUMIGNANO**

Ass. Bisi di Lumignano | 329 8979144 |  sagraдебisi

19-21 maggio

**BAONE (PD)
BISI A BAONE**

Pro Loco Baone - Ass. Bisi & Bisi Baone | prolocobaone@gmail.com

 LaFestaDeiBisiDiBaone |  prolocobaone |  BisiDiBaone

19-21 maggio

**POZZOLO, VILLAGA (VI)
FESTA DEI "BISI DE POZZOLO"**

Ass. L'Oliveto - Comune di Villaga | 3406918898

maxguarato@gmail.com |  festadeibisipozzolo

19-22 e 26-29 maggio

**COGNOLA AI COLLI (VR)
64^ SAGRA DEI BISI**

Pro Loco Cognola ai Colli

info@prolococognola.it |  prolococognola

26 maggio - 5 giugno

**PESEGGIA, SCORZÈ (VE)
FESTA DEI BISI - INAUGURAZIONE SIMBOLICA**

Pro Loco Scorzè - Comitato Festa dei Bisi di Peseggia

info@prolocoscorze.it |  proloco.scorze |  festa.deibisi

1-4 e 9-11 giugno

**PIANIGA (VE)
FESTA DEI BISI DI PIANIGA**

Pro Loco Pianiga | prolocopianiga@gmail.com |  prolocodipianiga



PRODOTTO

I deliziosi bisi del Veneto si caratterizzano per il loro bel colore verde e la loro dolcezza, peculiarità uniche conferite loro dalle caratteristiche dei terreni dove vengono coltivati. La loro eccellenza è confermata dal riconoscimento De.Co. (Denominazione Comunale) per il loro valore storico e culturale, dai Comuni di Longare - Lumignano, Scorzè - Peseggia, Villaga - Pozzolo, e per il marchio di qualità attestato dalla Camera di Commercio di Treviso per Borso del Grappa.



AMBIENTE

Le caratteristiche del terreno di coltivazione sono fondamentali, poiché conferiscono al prodotto le sue peculiari caratteristiche organolettiche: nelle aree collinari le coltivazioni si estendono sui versanti esposti a sud, al riparo dall'umidità e dalla nebbia della pianura sottostante, in luoghi che godono di clima mite tutto l'anno; in pianura, invece, l'ambiente agrario è molto fertile e ricco d'acqua.



CURIOSITÀ

I bisi rappresentano un prodotto di eccezionale qualità dal sapore prelibato, tanto che i Dogi di Venezia lo richiedevano per celebrare la Festa di San Marco il 25 aprile, con il tipico piatto Risi e bisi. I piselli fanno parte della famiglia delle leguminose e si contraddistinguono per essere ricchi di acqua, minerali, vitamine e antiossidanti; riducono il colesterolo "cattivo" e contribuiscono a mantenere in salute il sistema nervoso. Il pisello è da sempre considerato simbolo di fortuna e prosperità e anticamente i suoi fiori venivano usati per intrecciare ghirlande da offrire alle spose.