PISELLO VERDONE NANO DI COLOGNOLA AI COLLI

Storia

La diffusione della coltivazione dei piselli nel territorio veneto si deve all’opera dei Monaci benedettini; mentre la sua rinomanza culinaria viene ricondotta alla considerazione che il “biso” aveva nella Repubblica Serenissima di Venezia.

Particolarità

La particolarità del verdone nano sta nella forma ro-tondeggiante e nel colore verde brillante.

Il pisello Nano di Colognola ai Colli è precoce e destinato prevalentemente al consumo fresco, pur essendo molto adatto anche alla surgelazione.

USI PRINCIPALI

Il Pisello Verdone Nano di Colognola ai Colli è adatto a diverse preparazioni culinarie, ma il piatto tipico locale sono le “Paparele coi Bisi”, una speciale tagliatella condita con i bisi.

Altri piatti che si possono fare sono:

- Risi e bisi della tradizione veneta, nella versione con pancetta e finocchietto.
- diverse versioni di vellutate e creme come il “Cappuccino di piselli” con una originale copertura di panna montata.