

CARFOGN

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Carfogn.



La storia

Sono tipici dolci di carnevale prima riservati a clienti danarosi, poi entrati a far parte della cucina popolare. Come le classiche frittelle rappresentano il dolce delle feste carnevalesche fin dal Rinascimento.

Descrizione del prodotto

Si tratta di frittelle ripiene ottenute con pasta sfoglia a base di farina di grano, uova e zucchero con ripieno di papavero macinato, zucchero, miele, grappa, biscotti e altri ingredienti che variano da villaggio a villaggio ma tipiche delle zone ladine.

Processo di produzione

In una terrina si mescolano farina, uova e zucchero facendone un impasto abbastanza tenero. Si aggiunge un pizzico di sale, un po' di lievito e quindi gli ingredienti caratterizzanti che sono papavero, miele, grappa, biscotti e altri ingredienti. Si lascia riposare l'impasto per circa 30 minuti e nel contempo si porta a temperatura (170 °C) l'olio di oliva. Una volta fritto, viene posto su di una carta assorbente per assorbire l'olio in eccesso e consumato nel giro di alcuni giorni.

Si formano, con il cucchiaino, delle palline che vengono gettate nell'olio bollente; quando l'impasto si rapprende si volta con una schiumarola e si lascia cuocere fino a che assume un colorito marroncino, vengono quindi tolte e posate su di una carta assorbente. Per servirle vengono coperte da un velo di zucchero vanigliato.

Usi

Ottime con vino dolce.

Reperibilità

Nei laboratori di pasticceria dell'area bellunese.

Territorio interessato alla produzione

La Val Biois, comuni di Falcade, Vallada Agordina, Canale D'Agordo, Cencenighe Agordino, S. Tomaso Agordino, tutti in provincia di Belluno.

