

# GALANI E CROSTOLI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Galani e crostoli, galani a Venezia, crostoli a Treviso.



## La storia

La ricetta viene riportata come ricetta tipica nel libro "Il Veneto in cucina" di Ranieri Da Mosto anno 1978.

## Descrizione del prodotto

Tipico dolce del carnevale saporito e leggero, fragilissimo e vaporoso, con forme bizzarre. Gli ingredienti sono: farina, zucchero a velo, burro, zucchero, grappa, uova, latte, sale, vino bianco, olio di semi, buccia d'arancia e di limone.

## Processo di produzione

Prendere la farina, impastarla con qualche uovo, un po' di latte e zucchero in polvere, burro, un cucchiaio di grappa, vino bianco ed un pizzico di sale (condimento necessario). La pasta va fatta molto soda lavorata su una tavola di legno o su una lastra di marmo. La si fa riposare un po', senza farla seccare, poi la si stende con un mattarello fino a ridurla allo spessore di una moneta, con un coltello o una rotellina si taglia la pasta a strisce di 4-5 cm di larghezza e 20 cm di lunghezza, infine nel mezzo di ciascun "galano" si fanno altre incisioni che favoriscono la crescita della sfoglia durante la frittura. I "galani" vanno cotti in padella con molto olio; quando non sono più caldi, li si spolvera di zucchero a velo e si mettono nei vassoi a catasta, cioè a strati disposti per diritto e trasverso, facendo attenzione a non romperli, poiché i "galani" sono fragilissimi.

## Usi

Tipico dolce del carnevale veneto.

## Reperibilità

Nei mesi di gennaio e febbraio il prodotto è reperibile presso pasticcerie, forni e negozi alimentari della Regione.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia ma è diffuso anche in tutto il territorio regionale.

