

TORTA FREGOLOTTA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Torta fregolotta.



La storia

È un dolce di tradizione contadina, elaborati con ingredienti poveri; Sono disponibili documenti che riportano le prime notizie sulla produzione della “torta fregolotta” risalenti al 1926.

Descrizione del prodotto

La “torta fregolotta” è un dolce semplice, di pasta-frolla, a base di farina, latte, uova, burro, aromi di bacche esotiche, privo di conservanti.

Processo di produzione

La metodica di lavorazione è quella tipica della pasticceria artigianale e tradizionale di qualità. I vari ingredienti sono amalgamati a mano o con l'aiuto di normali strumenti di pasticceria. L'impasto viene inserito in apposite forme e infornato; dopo il raffreddamento viene confezionato.

Usi

Ottimo a colazione, merenda oppure a fine pasto; in quest'ultimo caso accompagnato da un buon vino dolce o secco.

Reperibilità

La “torta fregolotta” si trova in commercio presso pasticcerie, forni nella zona di produzione e nella distribuzione organizzata.

Territorio interessato alla produzione

Fanzolo di Vedelago, in provincia di Treviso.

