

DOLCE POLENTINA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Dolce polentina, polentina di Cittadella, polentina di mastro Paolo.



La storia

Prodotto tradizionale in tutta la provincia di Padova da tempo indefinibile e codificato nella raccolta di ricette di cucina tipica padovana di Giovanni Bianco Mengotti del 1967.

Il nome è sempre stato intrigante, facendo subito pensare alla polenta, ma in realtà il dolce non assomiglia per nulla a questo piatto, se non nella bontà e nella leggerezza e per l'impiego della farina di mais in una sua variante popolarasca

Descrizione del prodotto

Il dolce si presenta con una forma tonda, bianco in superficie e dorato al suo interno.

Dolce da forno caratteristico per il gusto e aroma inconfondibile della polenta. Preparato con: uova, zucchero, burro, farina di mais.

Processo di produzione

L'impasto e la cottura vengono fatti artigianalmente. Il tuorlo delle uova viene montato con lo zucchero, viene aggiunta la farina, la fecola e la buccia del limone grattugiata, gli albumi delle uova montati a neve, il cremor tartaro, il bicarbonato ed il sale; il tutto viene cotto al forno.

Levato il dolce, lo si toglie dalla tortiera e lo si lascia raffreddare, quindi lo si spolverizza di zucchero a velo. Solitamente viene servito a fette, con una bella cucchiata di zabaione tiepido.

Usi

Ottimo per il fine pasto accompagnato da un buon vino passito; da consumarsi entro un mese.

Reperibilità

Si trova presso alcune pasticcerie o rivendite alimentari nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.

