

ESSE ADRIESE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Esse adriese.



La storia

La tradizionale produzione di questo dolce è attestata da fonti scritte che risalgono ai primi del '900 e ne spiegano la metodica di lavorazione così come tutt'oggi praticata.

Descrizione del prodotto

La "esse adriese" è un dolce secco popolare tipico del Polesine, a base di farina, uova, zucchero e burro. Il prodotto ha forma a "S".

Processo di produzione

L'impasto e la cottura vengono fatti artigianalmente. Si preparano gli ingredienti per essere impastati con gradualità per ottenere un impasto unico, modellato a mano con la tipica forma ad "esse". La cottura avviene in forno. Viene conservato anche a temperatura ambiente chiuso in apposite sacche.

Usi

Ottimo per la colazione o per essere consumato a fine pasto accompagnato da un buon vino passito.

Reperibilità

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

Territorio interessato alla produzione

Adria, provincia di Rovigo.

