

FAVE ALLA VENEZIANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fave alla veneziana, fave dei morti.



La storia

Tipico dolce veneziano in vendita nelle pasticcerie durante il mese di novembre, tradizionalmente dedicato alla commemorazione di defunti.

La ricetta viene riportata nel volume "Il Veneto in cucina" di Ranieri Da Mosto stampato nel 1978, in cui la lavorazione viene già allora descritta come tradizione della pasticceria veneziana.

Descrizione del prodotto

Dolcetti di forma tondeggiante, grandi come una noce, prodotti con mandorle bianche, pinoli, zucchero semolato, albume, essenze coloranti.

Processo di produzione

La lavorazione prevede di passare tutto l'impasto in una raffinatrice con una piccola parte di albume, quindi impastare aggiungendo poco alla volta il resto di albume fino a che l'impasto è morbido ed omogeneo. Dividere l'impasto in 4 parti: la prima parte si colora di verde con il purè di pistacchi, la seconda di marrone con il cacao, la terza di marroncino con il purè di nocciole, infine la quarta si lascia bianca.

Mettere il composto in un sacco "a poche" con la bocchetta liscia media e formare su placche con la carta da forno dei piccoli bastoncini ovali, spolverare quelli bianchi di zucchero semolato, quelli verdi di zucchero semolato verde, quelli marroncini di zucchero semolato marroncino e quelli marroni di cacao. Cotti in forno a 230 °C, per 6 o 7 minuti.

Usi

Si mangiano da sole come le caramelle o a fine pasto accompagnate da vino dolce.

Reperibilità

Tipico del mese di novembre in concomitanza con la festa di commemorazione dei defunti. Il prodotto è reperibile presso tutte le pasticcerie della Regione.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia ma vengono prodotte anche in altre parti del Veneto.

