

FRITTELLE VENEZIANE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Frittelle veneziane, frittela, fritola, fritola venexiana.



La storia

Le frittelle sono il dolce delle feste carnevalesche fin dal Rinascimento. La ricetta originale fu definita da Bartolomeo Scappi cuoco di Papa V. Per la sua grande popolarità e diffusione questo dolce fu definito nel '700 "Dolce Nazionale dello Stato Veneto" e per lungo tempo fu prodotto e venduto lungo le calli veneziane in apposite baracche di legno. Carlo Goldoni le nomina nella Commedia "Il Campiello" del 1756. Come allora anche oggi le "fritole" mantengono inalterata la loro popolarità continuando ad essere preparate, oltre che in pasticceria, nelle case di molte famiglie venete.

Descrizione del prodotto

Dolce a base di farina bianca "00", uvetta sultana, zucchero, uova, latte, lievito di birra, zucchero vanigliato, sale, olio di semi (o strutto) per la frittura, aromi (buccia di limone o arancia).

Processo di produzione

Si mescolano in una terrina la farina con latte, uova e zucchero facendone un impasto abbastanza tenero. Si aggiunge un pizzico di sale, un po' di lievito di birra, uva sultanina bagnata ed infarinata e si rimesta molto bene cercando che tutto si amalgami; si lascia lievitare il composto, coperto con un tovagliolo, in un luogo tiepido, per alcune ore. Si lavora nuovamente aggiungendo, se occorre, un po' d'acqua per avere un impasto fluido. Si formano, con il cucchiaino, delle palline che vengono gettate nell'olio bollente; quando l'impasto si rapprende si volta con una schiumarola e si lascia cuocere fino a che assume un colore marroncino, viene poi tolto e posato su carta assorbente. Le frittelle vengono servite, coperte da un velo di zucchero vanigliato.

Usi

Ottime con vino dolce.

Reperibilità

Laboratori di pasticceria di tutta la provincia di Venezia.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia.

