

# PAN CO LA SUCA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pan co la suca, pane alla zucca.



## La storia

Il “pan co la suca” nel Veneto è tipico delle feste e fa parte della cultura tradizionale contadina da tempo immemorabile.

## Descrizione del prodotto

Per ogni kilogrammo di zucca lessata e asciugata si aggiungono 250 g di farina di frumento tipo “00”, 100 g di zucchero, 50 g di lievito. La forma dei panetti può essere diversa: quelli fatti in casa sono piccoli e rotondi; in panificio se ne fanno a forma di parallelepipedo.

## Processo di produzione

Si prepara il “levà” e quando comincia a lievitare gli si aggiunge un altro bicchiere d’acqua calda lavorando e ponendo a riposare in luogo tiepido, coperto, per qualche ora. Si prende la polpa della zucca lessata e scolata; si stempera e si impasta col “levà” assieme al burro sciolto, allo zucchero, ad un pizzico di sale. Si lavora per bene e si pone a riposare la pasta. Si ritagliano i panini nella forma voluta e si pongono in forno.

## Usi

Ottimo da assaporare da solo come alternativa al prodotto dolciario.

## Reperibilità

È facilmente reperibile presso panetterie e panifici nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Molti Comuni del territorio veneto ed in particolar modo nella fascia pedemontana della provincia di Treviso.

