

# SFOGLIATINE DI VILLAFRANCA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sfogliatine di Villafranca.



## La storia

Nella seconda metà dell'800 a Villafranca la pasticceria Fantoni (1870) inizia la produzione di un dolce particolarmente friabile e delicato che subito conquista il gusto degli abitanti del luogo e dei paesi vicini. Da Verona, le famiglie abbienti ordinavano, per le ricorrenze, i battesimi ed i matrimoni, le sfogliatine di Villafranca. A tutti i personaggi famosi che arrivavano in visita a Villafranca venivano offerte le sfogliatine di Fantoni.

## Descrizione del prodotto

Gli ingredienti principali delle "sfogliatine di Villafranca" sono: farina, uova e zucchero, oltre a burro e una mano sapiente per tirare la sfoglia.

## Processo di produzione

Dopo aver preparato l'impasto, amalgamando farina, uova e zucchero, eventualmente un po' d'acqua, la sfoglia viene lavorata secondo il seguente procedimento che viene ripetuto più volte: spianatura della pasta fino ad ottenere uno strato sottile; stesura sulla superficie di parte del burro; piegatura della sfoglia su se stessa più volte. Tale procedura viene ripetuta sulla pasta per più volte a seconda di quante sfoglie si vogliono ottenere sulla pasta.

## Usi

Ottime con vino da dessert.

## Reperibilità

Le "sfogliatine di Villafranca" si trovano presso le pasticcerie della zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Villafranca, in provincia di Verona.

