

TORTA NICOLOTTA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Torta nicolotta.



La storia

È un dolce della tradizione contadina, elaborato con ingredienti poveri, si presume risalgano al periodo successivo alla prima guerra mondiale. Testimonianze della produzione della “torta nicolotta” sono presenti nella pubblicazione “Il Veneto in Cucina” di Ranieri Da Mosto, del 1978.

Descrizione del prodotto

La “torta nicolotta” è un dolce popolare veneziano, tipico delle panetterie, prodotto con mollica di pane, latte, farina di fiore, uvetta, finocchi, olio, sale.

Processo di produzione

La lavorazione è tradizionale e manuale; si prende il pane avanzato, gli si leva la crosta e si mette a bagno con latte in un recipiente. Il pane così inumidito viene impastato insieme a farina ed abbondante uvetta; l'amalgama ottenuta viene modellata e trasformata in una stacciata (schiacciata) abbastanza soda posta in una teglia che occorre ungere bene. Sopra si distribuiscono molti semi di finocchio. Si inforna a fuoco caldo, finché l'impasto diventa consistente come un castagnaccio.

Usi

Ottima a fine pasto, servita su un piatto tondo, accompagnata con vin santo o moscato passito.

Reperibilità

La “torta nicolotta” si trova ancora in alcuni panifici di Venezia e dei comuni limitrofi.

Territorio interessato alla produzione

Venezia e comuni limitrofi.

