



Frittelle alla veneziana (Veneto) - [Visualizza sul sito di Erica](#)

FRITOLE ALLA VENEZIANA
Da "Le Ricette Regionali Italiane"
dolce - ricette regionali - Veneto

Ingredienti:

- 500 g di farina bianca 00;
- 125 g di uvetta sultanina;
- 75 g di zucchero semolato;
- 50 g di pinoli;
- 50 g di cedrini;
- 35 g di lievito di birra;
- un bicchierino di Anice, Rum o Grappa;
- un limone;
- sale;
- olio e strutto per friggere;
- zucchero vanigliato di guarnizione.



Lavate l'uvetta, asciugatela, ponetela in una tazza e versatevi sopra un bicchierino di liquore. Mettete in una ciotola la farina, versatevi tutt'attorno lo zucchero semolato e al centro il lievito diluito in mezzo bicchiere d'acqua tiepida; unite altra acqua fino ad avere un composto tenero e gommoso. Salate, mettetevi la scorza del limone grattugiata, i pinoli, i cedrini tagliati a fettine, l'uvetta e il suo liquore. Con un cucchiaino di legno lavorate bene il composto per circa mezz'ora, poi copritelo con un tovagliolo e ponetelo in un luogo tiepido, lasciandolo lievitare per 5 o 6 ore. Trascorso questo tempo lavorate di nuovo il composto per qualche minuto aggiungendo, se occorre ancora un po' d'acqua, sino ad avere un impasto piuttosto fluido. Friggete la frittola a cucchiaiate, in abbondante olio e strutto bollenti; cuocetele bene, senza bruciarle. Con la paletta dei fritti levatele dal grasso, posatele su carta assorbente e subito, così bollenti, passatele nello zucchero vanigliato. Disponetele su un piatto da dolci e servitele ben calde. Nelle malvasie (antiche botteghe dove vendevano frittelle e vino) si servivano appunto con la dolce Malvasia o l'immane vino di Cipro.

Nota: oggi questa ricetta di è fatta più raffinata: l'acqua è stata sostituita con latte in dose raddoppiata, inoltre sono stati aggiunti all'impasto 5 tuorli. La vera, autentica, frittola veneziana è però quella di cui abbiamo dato la ricetta: essa veniva venduta nelle strade, dai frittolari o nelle botteghe specializzate.

Le mie varianti:

- un cubetto di lievito è più che sufficiente, sennò fanno troppo di lievito; faccio la lievitazione divisa in 3 fasi:



acqua lievito e un cucchiaino di miele per 20 minuti; aggiungo un po' di farina, copro con pellicola e lascio lì 30 minuti; aggiungo gli altri ingredienti e copro con pellicola, così sono sicura che non si secca in superficie;

- si possono usare fino a 3 tuorli, non di più, sennò le frittelle diventano pesanti; le uova vanno aggiunte alla fine, dopo la lievitazione;
- uso acqua per sciogliere il lievito e portare l'impasto alla giusta consistenza. Un po' di latte freddo solo alla fine per ammorbidire la pastelletta da friggere;
- io faccio $\frac{2}{3}$ della pasta (all'incirca: 340 g farina; 100 g uvetta; 50 g pinoli; 50 g zucchero; 15-20 g lievito; 2 tuorli; niente canditi, ai miei non piacciono) ed è una dose più che sufficiente per 4 persone, viste le dimensioni delle frittelle che vanno un po' grandicelle, e non ci sono problemi di porzioni fra ingredienti;
- le rotolo nello zucchero semolato, non nello zucchero vanigliato: a Venezia si mangiano con lo zucchero semolato! Che ti si appiccica dappertutto....

eCucinando.it



eCucinando.it