

DOLCI E DESSERT

Fritole alla veneziana

Tradizione: Veneto

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 6 persone

Farina bianca 00	500 g
Uvetta sultanina	125 g
Zucchero semolato	75 g
Pinoli	50 g
Cedrini	50 g
Lievito di birra	35 g
Anice	
Rum	
Limone	1
Zucchero vanigliato	
Olio d'oliva	
Strutto	
Sale	

Preparazione

- 1 Lavate l'uvetta, asciugatela, ponetela in una tazza e versatevi sopra un bicchierino di liquore.
- 2 Mescolate in una grande ciotola la farina e lo zucchero semolato, formate al centro una fossetta e in essa versate il lievito diluito in mezzo bicchiere di acqua tiepida; aggiungete poi altra acqua tiepida sino ad avere un composto tenero e gommoso.
- 3 Salatelo leggermente, unite la scorza del limone grattugiata, i pinoli, i cedrini tagliati a fettine o a dadini, l'uvetta e tutto il liquore.
- 4 Con un cucchiaino di legno lavorate bene il composto per circa mezz'ora (possedendo la macchina impastatrice usatela per questa operazione, sbattendo la pasta per 15 minuti).
- 5 Coprite la ciotola con pellicola trasparente e ponetela in luogo tiepido, lasciando lievitare la pasta per cinque o sei ore.

- 6 Trascorso questo tempo lavoratela di nuovo per qualche minuto, aggiungendo se occorre un po' d'acqua (o del latte) sino ad avere un impasto piuttosto fluido.
- 7 Friggete le 'fritole' a cucchiariate in abbondante olio e strutto bollenti, badando di farle colorire ma di non bruciarle.
- 8 Mano a mano che sono pronte estraetele con la paletta, sgocciolatele bene e deponetele sopra un vassoio coperto con tovaglioli di carta, e poi casi bollenti passatele nello zucchero vanigliato. Servitele subito, accompagnandole con Malvasia.