

DOLCI E DESSERT

Frittelle di zucca alla veneziana

Tradizione: Provincia di Venezia, Veneto

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 4 persone

Zucca gialla	1000 g
Uvetta sultanina	150 g
Fior di farina bianca	100 g
Lievito	1 bustina
Limone	1
Zucchero semolato	
Sale	
Olio di semi	

Preparazione

- 1 Le dosi sono per circa 30 frittelle. Mettete a bagno in acqua tiepida l'uvetta sultanina.
- 2 Mandate e lavate la zucca, poi tagliatela a pezzi, metteteli in una piccola casseruola, copriteli appena appena di acqua e fateli cuocere per circa 20 minuti a partire dall'inizio dell'ebollizione.
- 3 Posateli poi in un telo e stringendo questo fate uscire tutta l'acqua in essi contenuta.
- 4 Ponete la zucca in una ciotola, unite l'uvetta ben strizzata dall'acqua e asciugata, due cucchiainate di zucchero, la farina e il lievito fatti cadere insieme da un setaccino, una bella presa di sale e la rapatura del limone.
- 5 Mescolate bene gli ingredienti indi formate tante palline grosse poco più di una noce (in altre località del veneto friggono invece il composto a cucchiainate) friggendole in olio di semi bollente o nello strutto.
- 6 Mano a mano che le togliete mettetele su un piatto coperto da carta di tipo assorbente, cospargete di zucchero semolato (o a velo) e appena tutte saranno pronte servitele.