

Frittelle alla veneziana

Scritto da Cristina Bruno

Venerdì 13 Gennaio 2012 08:58 - Ultimo aggiornamento Venerdì 13 Gennaio 2012 09:05

Fritolasse venexiane

Le frittelle sono un dolce tipico di carnevale. A Venezia sono particolarmente gradite e sono vendute in tutti i panifici e le pasticcerie. Possiamo benissimo farle in casa con ottimi risultati. La pasta di base è simile a quella del pane con l'aggiunta di zucchero e uova. Talvolta, dopo la cottura, vengono riempite di crema o zabaione. Ma le classiche frittelle alla veneziana, le **fritolasse** sono a mio parere le più squisite proprio per la loro semplicità.



Dosi: 200 gr di farina"00", 50 gr di zucchero, 50 gr di uvetta sultanina, 10 gr di lievito di birra, 2 dl di latte, 1 uovo, sale, 1 litro d'olio per friggere.

Mescolare in una terrina la farina con lo zucchero e l'uvetta, precedentemente fatta rinvenire nell'acqua, il sale l'uovo, il lievito ed il latte. Quando la pasta ottenuta avrà la giusta consistenza lasciar riposare coperta con un panno per circa un'ora. Quindi friggere a cucchiaiate in olio ben caldo. Si servono spolverizzate di zucchero semolato o a velo.