

Zaleti: un dolce tipico veneziano

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 26 Marzo 2012 08:34 - Ultimo aggiornamento Lunedì 26 Marzo 2012 08:47

Zaleti

Zaleti, ovvero gialletti sono dei biscotti tipici della tradizione non solo veneziana ma di tutto il Veneto. Ne esistono diverse varianti, tutte accomunate dall'uso della farina di mais, che dona il colore giallo. Inizialmente legati al periodo del carnevale oggi si trovano nelle pasticcerie in ogni periodo dell'anno e sono anche molto semplici da realizzare in casa. Vediamo come prepararli.



Ingredienti: 250 gr di farina gialla di mais, 250 gr di farina "00", 150 gr di zucchero, 200 gr di burro, 4 uova, 100 gr di uvetta sultanina, la scorza grattugiata di un limone, vaniglia, sale.

Preparazione: mettere a bagno l'uvetta per farla rinvenire. Nel frattempo sbattere le uova con lo zucchero e a parte mescolare le due farine con il sale, la vaniglia e la scorza di limone. Unire le uova sbattute, il burro ammorbidito e l'uvetta scolata. Lavorare l'impasto fino ad ottenere un composto omogeneo e compatto (eventualmente aggiungendo del latte per ammorbidirlo). Da questo ricavare dei biscotti rettangolari o ovali da porre in forno caldo a 180° per 12 -15 minuti. Una volta pronti i biscotti saranno di un bel colore giallo intenso da cui il nome dialettale: zaleti.