

**Son venute buone le vostre frittelle?
Scriveteci a web@planningpool.it**

PLANNINGPOOL CUCINA

A Carnevale tutto è possibile!

Non importa se siete grassi o magri, in forma perfetta oppure in dieta ferrea, perché nella festa più pazza e golosa dell'anno non ci sono regole che tengano e allora lasciatevi andare alle più dolci follie!! Planning Pool per l'occasione vi suggerisce la tradizionale ricetta delle 'fritole' veneziane, considerate quasi un dolce nazionale al tempo della Serenissima...

Se poi le accompagnate con una cioccolata calda, il tè delle cinque o un buon Proseccino, la degustazione sarà una vera festa per il vostro palato!



Ricetta tratta da www.venezias.it

Frittelle veneziane

Ingredienti per a persone:

12 g di lievito di birra
200 g di farina
40 g di uva passa
40 g di pinoli
40 g di cedrini canditi
ca. 350 g di olio di semi
40 g di zucchero semolato
16 g di zucchero a velo
ca. 0,5 cl di grappa o rum

Preparazione

Sciogliere in un recipiente concavo il lievito di birra con poca acqua tiepida e lo zucchero; aggiungere la grappa e incorporare la farina aggiungendo l'acqua occorrente.

Poi lavorare bene la pasta fino a che non si formino bollicine di aria alla superficie, quindi copirla con un tovagliolo e farla lievitare in un posto caldo.

Quando la pasta sarà almeno raddoppiata, incorporare l'uvetta, i cedrini tritati e i pinoli, infine friggere in olio caldo e scolare le frittelle su carta assorbente, sistemarle su piatto di portata dando la forma di piramide, spolverarle con zucchero a velo e servirle ancora calde.