

Fritole veneziane

- Ingredienti per 6
- 500 gr. + q.b. di farina
- 1/2 litro scarso di latte
- 2 uova
- 60 gr. di zucchero
- 30 gr. di lievito di birra
- 130 gr. di uvetta
- 2 bicchierini di grappa
- 80 gr. di pinoli
- la scorza di un limone non trattato
- 1 pizzico di cannella
- abbondante olio di semi di arachidi per friggere
- zucchero a velo vanigliato q.b.
- sale

Sciogliete il lievito in una ciotolina con mezzo bicchiere di latte tiepido e un cucchiaino di zucchero. Versate la farina in una ciotola e distribuite tutt'intorno lo zucchero. Iniziate a mescolare, unendo le uova e versando il latte rimasto a filo, alla fine dovrete ottenere un composto liscio e fluido, privo di grumi. Lavorate il tutto con un cucchiaio di legno o con una frusta per almeno 20 minuti, finche' la pastella formera' delle vescichette d'aria. Coprite con un telo e lasciate lievitare per 5 ore in un luogo asciutto e tiepido. Lavate intanto l'uvetta e lasciatela a bagno nella grappa per ammorbidirla. Incorporate, quando il composto sara' lievitato, l'uvetta asciugata e leggermente infarinata, i pinoli, la cannella, il sale e la scorza di limone grattugiata. Mescolate con cura e lasciate riposare ancora per qualche minuto. Scaldate almeno 1 litro d'olio, in una padella a bordi alti e, quando sara bollente friggetevi l'impasto a cucchiaiate, poche alla volta, finche' le frittelle saranno dorate uniformemente. Sgocciolatele, man mano, con un mestolo forato e fatele asciugare su carta assorbente. Spolverizzatele di

zucchero a velo vanigliato, disponetele su un piatto da portata e servitele tiepide, ma potete anche mangiarle fredde.

Per accelerare i tempi di lievitazione, potete scaldare il forno a 50 gradi per circa 10 minuti, spegnerlo, disporre sul fondo una teglia di acqua bollente e mettere la pastella a lievitare nel ripiano centrale per circa 1 ora.