

Frittelle di zucca alla veneziana *(Altro)*

Preparazione

Le dosi sono per circa 30 frittelle. Mettete a bagno in acqua tiepida l'uvetta sultanina. 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. Posateli poi in un telo e stringendo questo fate uscire tutta l'acqua in essi contenuta. 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 setaccio, una bella presa di sale e la rapatura del limone. 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. 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.

Informazioni

Preparazione 45 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Zucca 1000 grammi (gialla)

Uva sultanina 150 grammi

Farina (100 G Fior Di Farina Bianca)

Lievito

Limone

Zucchero (semolato)

Sale

Olio di semi di girasole