



## Frittelle veneziane



[Zucchero di canna BIO GREZZO](#)



Difficoltà alta



90 minuti

### Ingredienti per le frittelle veneziane

#### Ingredienti per la biga:

20 g Lievito di birra  
125 g Farina  
75 g Acqua

#### Ingredienti per il secondo impasto:

375 g Farina  
65 g Zucchero di canna BIO GREZZO  
15 g Burro  
100 g Olio di semi di arachide  
350 g Latte, tiepido  
50 g Grappa  
10 g Sale  
1 bustina Vanillina  
½ arancia Scorza grattugiata di ½ arancia  
½ limone Scorza grattugiata di ½ limone  
200 g Uova (circa 4)  
250 g Uvetta

#### Per friggere e decorare:

1 litro Olio di semi di arachide  
100 g Zuccherissimo, per spolverare

### Procedimento



1. Per preparare il primo lievito, cosiddetto biga, impastate con un cucchiaino di legno, la farina con lievito e acqua. Coprite poi la ciotola con la pellicola trasparente e lasciate lievitare per circa 20 minuti in ambiente caldo finché il composto raddoppia di volume.



2. Procedete ora con il secondo impasto, mescolando, in una planetaria, la farina con zucchero, burro fuso, olio, latte tiepido, grappa, sale e aromi. Quando il composto inizia a legare, aggiungete la biga lievitata e poi le uova, una alla volta.



3. Per ultima, aggiungete l'uvetta lavata. L'impasto deve risultare morbido ma ben legato ed elastico. Coprite ancora con pellicola trasparente e fate lievitare per circa 1 ora.



4. Per la cottura, utilizzando una sac a poche ed un coltello, tagliate dei cilindretti di pasta di circa 4 centimetri, direttamente nell'olio bollente.



5. Friggete le frittelle circa 3/4 minuti, fino a quando saranno belle dorate. Lasciatele riposare pochi attimi su carta assorbente poi tuffatele nello zucchero per decorare.