

Frittelle Cremonesi: fritùle

Le frittelle hanno origini cremonesi, importate a Venezia da Giambonino da Cremona, medico e studioso di fine 1200, rettore nel 1262 all'Università di Padova della facoltà di fisica e scienze naturali. Giambonino, pare originario di Gazzo di Pieve San Giacomo sulla via Postumia, stampa a Venezia il "Liber de Ferculis ed condiments" che contiene la traduzione latina di parte della monumentale enciclopedia dietetico-gastronomica del medico iracheno Ibn Jazla di Baghdad. Dal trattato di Giambonino si riconosce la "zelabia" arabo persiana come la progenitrice della frittella e tanto è il successo tra i veneti che i "fritoleri" nel Seicento creano una corporazione tramandando i segreti della dolce frittura.



INGREDIENTI

250 gr di farina; (da 30 a 50g) di burro; 50 gr di zucchero; 4 uova; 250 litro d'acqua; un pizzico di sale; olio; zucchero al velo. Alcuni consigliano di aggiungere lievito.

PROCEDIMENTO

Cuocere acqua e burro, aggiungere farina setacciata e zucchero, sale sino ad ottenere un composto fluido ma consistente (circa 5 minuti). Lasciare raffreddare e aggiungere mescolando le uova una alla volta. Riposare per un'ora. Friggere in olio (il segreto della manualità sta nell'uso del più opportuno cucchiaino, c'è chi usa il dosatore per gelati), Cospargere di zucchero semolato.

NOTE: La ricetta modificata con latte al posto dell'acqua, ridotta quantità di farina e preparazione degli albumi montati a neve aggiunti nell'impasto, è quella del Kaiserschmarren, goloso dolce tirolese e tedesco.