

Ricette a quadretti

I zaèti veneti



Vivo a Padova da ormai 15 anni ma sono di origine pugliese, come si può capire dalle ricette pubblicate nella sezione **"Pugliesità"**!

Amo il **Veneto** come amo la mia terra natia e mi piace prendere il meglio di ognuno di questi luoghi e anche delle rispettive **tradizioni culinarie**.

I **zaèti**, come si chiamano qui, sono forse i miei biscotti preferiti in assoluto ma non li avevo mai preparati prima, proprio perchè poi sono capace di mangiarli tutti in un colpo!

E in realtà, pur appartenendo al mio periodo di vita al **Nord**, i **zaèti** mi ricordano anche un tempo in cui ero bambina e me li preparava mia nonna materna, padovana di nascita ma barese di adozione... quindi con un percorso di vita inverso rispetto al mio!

In fondo c'è sempre stato un po' di sangue veneto nelle mie vene.

N. porzioni: 30 pz

Tempo: 40 min

Ingredienti

- 150 gr farina 00
- 150 gr farina mais fioretto
- 150 gr burro
- 100 gr uvetta
- 100 gr zucchero semolato
- 40 gr pinoli
- 3 tuorli
- lievito in polvere per dolci
- 1/2 baccello vaniglia
- scorza limone grattugiata
- qb grappa
- qb zucchero a velo

Istruzioni

1. Battere con una frusta i tuorli con lo zucchero semolato, finchè questo non sarà sciolto.
2. Miscelare in una ciotola le due farine, aggiungere la punta di un cucchiaino di lievito, i semi di 1/2 baccello di vaniglia e un pizzico di scorza grattugiata di limone; quindi unire il burro fuso e mescolare bene con un cucchiaio.
3. Versare le farine sui tuorli battuti, aggiungere l'uvetta ammollata in un pochino di grappa (e poi strizzata) ed i pinoli.
4. Stendere l'impasto, che rimane piuttosto morbido, su un piano infarinato cercando di formare un rotolo un po' appiattito.
5. Tagliare l'impasto a losanghe con un coltello e disporre i biscotti su una placca ricoperta di carta forno.
6. Cuocere in forno già caldo a 180° per 12 minuti circa.
7. Sforare gli zaeti, farli raffreddare e cospargere con zucchero a velo.

Note

I zaèti sono perfetti come dopo cena, se *tociati* (cioè inzuppati) in un bicchiere di vino dolce, come il Recioto.