

**REGOLAMENTO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE
DELLE ATTIVITA' AGRO - ALIMENTARI TRADIZIONALI
LOCALI - ISTITUZIONE DELLA DE.CO.
(Denominazione Comunale)**

ALLEGATO - A -

(fac – simile di segnalazione) *da compilare in carta libera*

Al Sig. Sindaco del Comune di Pavone Canavese
Piazza Municipio n. 1
10018 Pavone Canavese (To)

Oggetto : Segnalazione De.Co comunale.

La sottoscritta Getto Giada nata il 14/12/1997 a Ivrea
residente in Pavone Canavese, via Mena 10
codice fiscale GTTGDI97T54E379I
in qualità di Cittadina
recapiti telefonici 3409362163
ed e-mail getto.giada@gmail.com

Segnala il seguente prodotto ai fini dell'attribuzione della De.Co comunale

Fritüra Dusa (semolino dolce fritto)

Area geografica di produzione: Pavone Canavese

Il semolino dolce è una tipica ricetta della tradizione piemontese.
Fa parte del fritto misto ma può essere servito tiepido anche come dolce a sé.
Questa è la ricetta che mi è stata data da un mio amico che lo preparava da piccolo
prima con sua nonna e poi con sua mamma.

Ingredienti:

1 litro di latte intero
160 gr di semolino
1 limone
2 uova
200 gr di zucchero
2 cucchiali di liquore (Maraschino o Persico)

Per l'impanatura:

2 uova
pan grattato
olio per friggere

Preparazione:

Come prima cosa grattugiare la scorza del limone facendo attenzione a non grattare anche l'albedo (parte bianca amarognola).

Mettere a scaldare il latte in un pentolino antiaderente unendo la scorza del limone grattugiata.

Prima dell'ebollizione aggiungere il liquore e lo zucchero facendolo sciogliere completamente.

Versare a pioggia il semolino e cuocere a fuoco basso mescolando con una frusta per una decina di minuti.

Sbattere le uova e unirle al composto a fine cottura.

Versare in una pirofila e livellare con una spatola (si deve ottenere uno spessore di 3-4 centimetri); se la spatola è di legno va bagnata affinché il composto non si attacchi e possa essere steso facilmente (ottimo utilizzare una spatola in silicone).

Il semolino va fatto raffreddare completamente quindi meglio se preparato alla sera e fritto il giorno seguente.

Una volta completamente freddo rovesciare il semolino su un tagliere e con un coltello a lama liscia tagliare delle strisce oblique e poi delle strisce verticali di 3-4 centimetri, in modo da suddividere il semolino in tanti rombi.

Sbattere le uova ed impanare i pezzetti prima nell'uovo e poi nel pan grattato.

Scaldare l'olio in una padella e friggere i rombi, 3-4 pezzi per volta, fin quando saranno ben dorati su entrambi i lati.

Asciugare il semolino su carta assorbente e servire tiepido con una spruzzata di zucchero.

Allega i seguenti documenti (scheda descrittiva o disciplinare, elenco ingredienti, fotografie, materiale storico etc.)

Data 22/02/2024

Firma

