



ALLA SCOPERTA DELL'OLIO TIPICO LOCALE

6° Palio dell'Olio

PEZZA DI MARANO DI VALPOLICELLA

7 • 8 DICEMBRE 2014

Domenica 7 Dicembre

ore 10.00 Apertura stand Olio
Degustazione e Vendita

“PISSOTA CON L'UA e L'OIO”

TORTA CON L'UVA E L'OLIO

Lunedì 8 Dicembre

ore 10.00 Apertura stand Olio
Degustazione e Vendita

Era un dolce che facevano le donne di casa alla fine della vendemmia e veniva offerto agli uomini e alle “portarine” in occasione della “galzega”. È molto semplice; le dosi indicate sono approssimative, gli ingredienti venivano aumentati o diminuiti a seconda dei commensali.

ore 14.30 Selezione dei migliori oli
extravergine d'oliva della
valle di Marano
(Corte Zardini)

INGREDIENTI:

- 3 UOVA INTERE
- 300 g di FARINA
- 150 g di ZUCCHERO
- LA BUCCIA di un LIMONE GRATTUGIATA
- 1 BICCHIERE di LATTE
- ½ BICCHIERE di OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
- 1 BUSTINA di LIEVITO
- 1 PIZZICO di SALE
- UN PAIO di piccoli GRAPPOLI D'UVA NERA (Rondinella e Molinara di solito, fortemente sconsigliato il Corvinone)

PREPARAZIONE:

Mescolare bene insieme uova, farina, zucchero, latte e olio fino a ottenere una pastella abbastanza morbida. Aggiungere la buccia di limone e il sale. Togliere gli acini dai grappoli lavati cercando di non romperli troppo; passarli nella farina per evitare che precipitino in fondo alla pasta (illusione! l'uva tenderà sempre a depositarsi sul fondo, ma... tentare non nuoce!). Unire dolcemente gli acini all'impasto e alla fine aggiungere il lievito. Infornare e cuocere per 40-45 minuti alla temperatura di 80 gradi.

ore 16.00 Assegnazione del Palio
dell'Olio 2014
e premiazione
(Corte Zardini)

