

# ZAETI DE PIERO

Ricetta di Pietro cunico



## INGREDIENTI

150 gr di burro  
2 uova  
scorza di limone  
mezzo bicchiere di grappa con in  
ammollo l'uvetta  
120 grammi di zucchero canna  
100 grammi zucchero bianco  
220 grammi polenta marano vicenza  
220 grammi di farina  
lievito e sale

NOTE : non ci sono parole per  
descrivere la fragranza e la bonta' dei  
Zaeti de Piero . Sono una bomba e  
quando li porta all'escursioni sono  
sempre supergraditi e apprezzati da  
tutti.

## PREPARAZIONE

Mettere in ammollo l'uvetta in mezzo  
bicchiere di grappa per 15/20 minuti ,  
scolarla ,asciugarla e passarla in 2 cucchiai  
di farina bianca. Sciogliere 150 gr di burro .  
Scaldare il forno a 180 ° , foderate una  
placca con la carta da forno. Aggiungere al  
contenuto del barattolo il burro fuso, 2 uova  
leggermente sbattute , l'uvetta infarinata e la  
scorza di limone. Lavorate l'impasto finche'  
non diventa omogeneo . La forma  
tradizionale dei ZAETI e' quella romboidale  
da 6/7 cm di lunghezza, quindi bisogna  
stendere la pasta con il mattarello e tagliare  
( oppure utilizzare altre forme). Cuocere per  
10-15 minuti , finche' non arrossiscono  
leggermente e poi farli raffreddare . Infine ,  
spolverare con zucchero a velo .