

Zaeti (o Xaeti): voglio un'interprete!



Avete mai il dubbio di parlare arabo – ostrogoto?

Cioè, vi sembra di essere tanto chiari e lineari eppure dall'altra parte, l'interlocutore di turno, non c'è versi che intenda?

Qualche giorno fa al telefono per prendere appuntamento ad una visita, chiedo espressamente se sia possibile in **TARDA MATTINATA**.

La centralinista all'altro capo: "ci sarebbe posto mercoledì alle 9:45"!!!

Ora va bene dico io che mi alzo tutte le mattine alle 5:15 e per me le 9:45 potrebbero già essere "tarda mattinata" visto che di cose ne ho già sbrigate parecchie. Ma obiettivamente non mi pare così..."tarda"...ecco!

Benedetta relatività di Einstein!

"No scusi, più **TARDI** non è possibile?" ripeto

"Si potrebbe fare giovedì alle 10:15"

Aridaie!!!

"No veramente intendevo *tardi verso ora di pranzo*" azzardo

“Ah ok, allora ci sarebbe posto alle 11:30” ... o_0!

“ma veramente...”

“O altrimenti si va più in là ma è tardi, non so se le può andare bene...12:15?”

“Ah ecco, va bene così perfetto, facciamo **TARDI**...è meglio!”

Comincio ad avere qualche dubbio sulla capacità di esprimere**MI** in italiano comprensibile.

Sono io che parlo arabo o è la signorina che pranza con le galline?!?!?!?

Scioglietemi il dubbio vi prego!

E comunque la prossima volta chiederò un interprete!

Meno male che invece non ho avuto io bisogno dell'interprete per tradurre questa magnifica ricetta.

Adoro in generale la farina di mais ed i biscotti in maniera particolare.

Avevo provato diverse versioni di zaeti, i tipici biscotti veneziani, ma mai nessuna che mi convincesse al 100%. E tutto avrei immaginato fuorché scovare la **ricetta perfetta**...per i miei gusti of course...su un sito straniero.

Ma tant'è! Di nuovo tutto relativo a quanto pare.

Sgranocchiosi e dolci al punto giusto, sono una coccola speciale col caffè a colazione, il vin santo per un allegro dopo pranzo, o una tazza di Earl Grey Hampstead Tea di D&C a merenda.

Ogni momento è buono per gli zaeti...o xaeti?!?!?

Fate una pausa con me?



[ricetta adattata da qui]

Zaeti o "xaeti"

Tempo di preparazione	30 minuti
Tempo di cottura	20 minuti
Tempo passivo	1 ora
Porzioni	8-10 persone

Ingredienti per circa 30 biscotti

- 115 gr di farina di mais fioretto
- 115 gr di farina 00
- 1 uovo
- 50 gr di zucchero (io Swaziland BRONSugar di D&C)
- 80 gr di burro
- 2 gr di ammoniaca (o $\frac{1}{2}$ cucchiaino da tè di lievito per dolci)
- 75 gr di uvetta sultanina
- scorza grattugiata di limone
- 1 bicchierino di grappa (facoltativo)
- sale alla vaniglia (o un pizzico di sale + 1 cucchiaino di estratto di vaniglia)

- zucchero a velo

Procedimento

1. Far rinvenire l'uvetta in acqua tiepida o, se preferite, nella grappa, scolarla bene e strizzarla. Setacciare insieme le farine con l'ammoniaca (o il lievito) ed un pizzico di sale e "sabbiarle" con il burro freddo a pezzetti fino ad ottenere in composto farinoso.
2. Aggiungere lo zucchero, mescolare, poi unire l'uovo leggermente sbattuto insieme alla scorza grattugiata del limone (e all'estratto di vaniglia se avete usato il sale normale).
3. Lavorare velocemente l'impasto e, quando è quasi del tutto amalgamato, aggiungere le uvette.
4. Avvolgere nella pellicola e lasciar riposare in frigo per circa un'ora.
5. Trascorso il riposo, dividere la pasta in 3-4 parti e con ciascuna formare un filoncino largo circa 3 cm e di circa 1 cm di spessore, da cui ritagliare diagonalmente i biscotti, in modo da ottenere delle piccole losanghe.
6. Disporre i biscotti sulla placca foderata di carta forno e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 15-20 minuti, fino a che la superficie risulterà leggermente dorata.
7. Lasciar raffreddare su una gratella e servire spolverati di zucchero a velo.

Note

- * Si conservano per circa 10 giorni (se durano) in un contenitore a chiusura ermetica.
- * Per una versione gluten-free sostituire la farina 00 con un mix di farina di riso e farina di mais in uguale quantità.



Grazie di cuore a tutti da parte mia e della mia mamma per gli auguri che le avete lasciato nel post precedente. Abbiamo passato davvero un bel week end anche se il tempo, come al solito, è volato via troppo in fretta.

E scusate se sono stata un po' latitante da qui e dai vostri blog, cercherò di recuperare nei prossimi giorni venendo a farvi visita.

Un abbraccio e buona settimana a tutti ^_^