



Di Luigina Pizzolato

E' un dolce tipico vicentino, ma generalmente conosciuto in tutte le zone del Veneto, anche con nomi diversi, che rendeva più allegre le domeniche d'inverno, nelle case contadine. Tuttora non è del tutto dimenticato, e serve a non buttare gli avanzi di pane.



Il pane raffermo, specialmente i corni delle "ciòpe" troppo duri per essere masticati, costituivano la base, insieme ad altri ingredienti poveri, spesso solo con quello che si aveva a disposizione in casa - le ricette sono molto diverse da famiglia a famiglia proprio per questo motivo. Le dispense non erano fornite come i nostri frigoriferi odierni, ma l'inventiva delle mamme e nonne non conosceva limiti, se si trattava di mettere in tavola qualcosa di buono per accontentare i bambini. Una fetta di questa umilissima torta diventava una festa per la famiglia, che cominciava già con lo spandersi del profumo per la cucina durante la cottura, nel forno della vecchia stufa a legna. Prima ancora dell'avvento delle stufe, la cottura avveniva in una teglia col coperchio, sotto le braci del camino.



Il curioso nome, pare abbia una sua leggenda. Le nostre nonne, zie e mamme, lo chiamavano semplicemente torta casalinga, non aveva un proprio nome, come le più ricche torta Margherita o Pan di Spagna. Queste torte classiche della pasticceria richiedevano molto burro e uova, per questo si servivano più che altro nelle rare occasioni davvero importanti, come gli sposalizi. Sembra che poco dopo la guerra, un ristoratore, servisse ai

clienti questo dolce, senza dargli un nome preciso. Una sera d'inverno mancò improvvisamente la corrente e un cameriere, che stava portando la torta in sala, al buio



inciampò e cadde.

Il piatto volò e si ruppe, ma la torta cadde sana e salva sul tavolo di un cliente, l'esclamazione "la putàna" del cameriere determinò il nome della torta. La ricetta, come premesso dosi e ingredienti possono variare a seconda della zone, o della disponibilità in cucina. Caratteristica della putàna è il poter metterci quello che si preferisce, il risultato ottimo è comunque garantito.



Ingredienti:

3 grandi pezzi di pane raffermo, o biscottato.

3 uova

1 manciata di farina gialla

Il succo e la scorza grattugiata di un limone non trattato..

1 Cucchiaino o più di grappa

8 cucchiaini di zucchero

Uvetta

A piacere si può aggiungere altra frutta secca o fresca a pezzi (scorzette di arancia candita, cedrini, mele, mandorle, fichi, pinoli, noci, pere...)

1 pizzico di sale

1/2 bustina di lievito

a piacere, si può aggiungere una fialetta aroma di vaniglia o limone.

burro per imburrare la teglia

Farina bianca (o anche gialla) quanto basta per un impasto omogeneo

_ Mettere il pane a bagno nel latte.

- Mettere in ammollo l'uvetta in grappa o acqua
- Quando il pane è bene inzuppato, strizzarlo e metterlo in una terrina capiente



- Unire le uova leggermente sbattute
 - Togliere l'uvetta dalla grappa e unirla al pane
 - Uno alla volta aggiungere tutti gli ingredienti
 - La farina bianca va aggiunta in quantità tale da ottenere un impasto che nella consistenza non sia né troppo molle né troppo duro
 - Amalgamare il tutto e versare nella tortiera imburrata e infarinata.
- Infornare per 40 minuti a 180°C
- Lasciare raffreddare in forno, poi, a piacere, spolverare con zucchero a velo e servire.

Se l'articolo ti è piaciuto condividilo su:

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Pinterest](#)
- [LinkedIn](#)
- [E-mail](#)
- [Stampa](#)
- [WhatsApp](#)
- [Telegram](#)