

CRESPELLE CALABRESI--GRISPEDDRI



San Martino, come da tradizione non potevano mancare le crespelle con le alici salate
accompagnate dal vino novello
(A San Martino tutti i butti diventunu vinu)

Ingredienti

1 kg di farina 00--1 cubetto di lievito di birra--sale--acqua tiepida qb--alici salate--olio per friggere



sciogliete il lievito in poca acqua tiepida, mettete tutta la farina, il sale e incominciate ad impastare



aggiungete acqua sempre tiepida



finchè non otterrete una pastella



iniziate a sbattere la pastella con forza dal basso verso l'alto



la pastella deve filare



sbattete finchè non diventa liscia



mettete a lievitare al caldo, deve triplicare di volume



adesso iniziamo a friggere, come vedete la pastella è molto elastica, iniziamo con le crespelle senza ripieno che possono essere gustate spolverizzate di zucchero o con del miele



prendete una piccola parte dell'impasto giratela con le dita come per incartare una caramella dandogli una forma un pò allungata (fate questo lavoro bagnandovi le dita con un pò d'acqua)



tuffatele in abbondante olio bollente e fatele dorare girandole spesso



e adesso quelle con le alici: mettete le alici in un angolo della pastella, prendete un pò d'impasto, un'alice e mettetela nel mezzo



chiudere sempre a caramella cercando di far rimanere l'alice dentro l'impasto, si può variare con: wurstel, olive denocciolate, pomodori secchi sott'olio

