

Crespelline con acciughe

Preparazione



1 Mondare le patate, tagliarle a pezzi, cuocerle in acqua e passarle allo schiacciapatate ancora calde.



2 Unire alle patate 500 g della loro acqua di cottura e lasciare intiepidire il composto, dopodiché aggiungere il lievito di birra.



3 Versare la farina e lavorare con le mani fino a rendere il composto omogeneo e liscio, occorreranno circa 5-6 minuti.



4 Coprire l'impasto con carta pellicola e porre a lievitare a ca 28°C per circa un'ora.



5 Tagliare le acciuaghe in piccoli pezzetti e distribuirle sull'impasto lievitato.



6 Formare delle piccole sfere con le dita e adagiarle nell'olio bollente (180 °C), quindi cuocerle fino a farle dorare completamente. Scolare su carta paglia o assorbente e servire subito. Foto 7



Note

a) Ricetta tipica del Sud Italia, ed in particolare della Calabria.

b) Le crespelle con acciughe sono ottimi per completare un antipasto composto o per accompagnare un aperitivo.

Angelo Solillo