



MANGIA E BEVI...

crespelle fritte

IN CIOCIARIA

Crespelle fritte

*100 g di baccalà, 100 g di broccoli, quattro fiori di zucca, 100 g di cimette di cavolfiore, due mele, olio, sale.
(Gli ingredienti si possono variare secondo i gusti e le stagioni)*

La pastella: 200 g di farina bianca, 10 g di lievito di birra, 2 dl di acqua, un pizzico di sale.

In una scodella sciogliere il lievito con l'acqua, aggiungere a cucchiaiate la farina setacciata e un pizzico di sale, mescolare e lasciar lievitare per circa mezz'ora.

Pulire tutte le verdure ed il baccalà già ammollato, spolverizzare solo le verdure di sale, aspettare dieci minuti e asciugare con carta da cucina.

Tagliare a tocchetti regolari gli ingredienti, immergerli nella pastella e cuocerli in olio bollente, ma non fumante.

Fried crêpes

*100 g dried cod, 100 g broccoli, 4 vegetable marrow flowers, 100 g cauliflower tops, 2 apples, oil, salt.
(Ingredients can vary according to tastes and seasons)*

Batter: 200 g flour, 10 g yeast, 2 dl water, a pinch salt.

In a bowl, dissolve the yeast in water, add two tablespoons of sifted flour and a pinch of salt, mix well and leave it rise for about half an hour.

Clean all the vegetables and the already softened dried cod, sprinkle the vegetables with salt, and wait for about 10 minutes. Dry with kitchen paper. Cut the ingredients into regular pieces, soak them in the batter and cook them in a hot but not smoking oil.