

Categoria: Antichi Sapori - Antipasti



Informazioni Generali



Preparazione:
20 min



Cottura:
15 min



Costo:
Molto Basso



Difficoltà:
Bassa

Nota Aggiuntiva: più il tempo di lievitazione dell'impasto, circa 2 ore

Le crispelle sono uno sfizioso cibo da strada a base di pasta per il pane frita.

Le crispelle sono diffuse soprattutto nel Sud d'Italia, in particolare in Calabria e in Sicilia. Le crispelle si possono servire per antipasto o come spezza fame, o per un buffet accompagnate con degli affettati, ma sono ottime anche mangiate da sole. Le crispelle possono essere preparate anche con un ripieno di ricotta e acciughe, questo dipende dalla zona di provenienza in cui vengono preparate. Abbiamo preparato una ricetta classica e semplice, dove le crispelle vengono fritte dopo aver assunto una forma ad anello.

È usanza preparare le crispelle durante le feste di paese, in quelle occasioni è molto divertente vedere i crispellai all'opera che preparano le crispelle con grande abilità e velocità.



Per 20 crispelle da 25-30 gr l'una

» Acqua
180 ml



» Lievito di birra
15 gr



» Zucchero
1 cucchiaino



» Farina
300 gr



» Sale
10 gr



per friggere

» Olio

extravergine d'oliva q.b.



Preparazione



Sbriciolate il lievito di birra in metà dell'acqua intiepidita e aggiungete lo zucchero, quindi mescolate per sciogliere il tutto (1). Versate la farina in una ciotola e aggiungete il composto di lievito (2) e la restante acqua nella quale avrete disciolto il sale. Impastate il tutto e quando i liquidi saranno assorbiti (3).



Trasferite l'impasto su una spianatoia e lavoratelo per almeno 10 minuti fino a che risulterà ben liscio (4-5). Ponete l'impasto in una ciotola dal fondo leggermente infarinato, copritelo con della pellicola trasparente e lasciate lievitare in ambiente tiepido e privo di correnti d'aria per almeno due ore, o fino a che l'impasto non avrà raddoppiato il suo volume (6).



Trascorso il tempo necessario scaldate, in un tegame dai bordi alti (7), dell'olio di oliva portandolo a 180°, quindi, con le mani unte di olio, prelevate dalla ciotola dei pezzetti di impasto del peso di circa 25-30 gr l'uno (8) ai quali darete forma di anelli, forando la pasta al centro con le dita e allargandola (9).



Friggete gli anelli di pasta fino a che diventeranno dorati e croccanti fuori e morbidi dentro (10-11), quindi poggiateli su della carta assorbente per fargli perdere l'olio in eccesso. Salate leggermente le crispelle e servitele immediatamente.

Consiglio