Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO DI

Pierluigi Nanni

Le crescentine fritte

Una delle tante ricette per preparare le deliziose crescentine.
- Ingredienti - 500 g di farina; 25 g di lievito di birra; 25 g di sale fino; 150 g di acqua, 50 g di latte; 75 g di panna fresca; mezzo cucchiaio di miele, facoltativo; 500 g di strutto per friggere.
Si impastano insieme tutti gli ingredienti utilizzando il latte. Esistono tanti modi per preparare le crescentine quanti sono coloro che le fanno, sia nell'ambito famigliare che nella ristorazione, per cui ognuno si "vanta" che le proprie siano le migliori, certamente lo sono, ma … poiché c'è sempre un ma, la piacevolezza viene definita dal personale gusto, per cui le stesse possono o meno, piacere all'altrui persona. Si possono trovare preparate con l'ortica, la ricotta ed addirittura col vino rosso: tutte gustose ed accattivanti!

Tutte da "provare"andando a zonzo per la compagna o la montagna bolognese, dove è facile, percorrendone le strade, imbattersi in locali con locandine esposte dove è scritto, spesso a mano " QUA' LE TIPICHE E UNICHE CRESCENTINE E TIGELLE ". Come resistere alla tentazione di fermarsi? Mangiare crescentine è ritrovare i ricordi ed i sapori della nostra infanzia, soprattutto per coloro che hanno i capelli ingrigiti, e fa bene, tanto bene al cuore …