

Taglierini da crespelle

TAGLIERINI DA CREPELLE (come usare le crespelle vuote avanzate)

Abbiamo capito che, grazie a mille contaminazioni, l'origine di un piatto ha valore relativo, mentre il suo trasformarsi è forse più eloquente e capace di raccontarsi, oltre se stesso. Qui il percorso è dalle zeppole della nonna con la colla, alle crespelle con la besciamella. Perché così si chiamano dopo la loro "evoluzione" e non è importante quanto Caterina (dei Medici) e i suoi cuochi abbiano davvero contribuito alla "francesizzazione" di questo piatto che resta: le crespelle alla fiorentina. Dunque, le pezzole della nonna erano, in origine, frittatine (forse a forma di pezzuola: casereccio triangolo da mettere in capo, "traduzione volgare" di fisciù) di uova, farina bianca e latte, cotte sul metallo caldo e riempite con ricotta e verdure di campo cotte, insaporite e sminuzzate. Le frittate farcite (dall'aspetto raggrinzito, crespo) venivano messe nel «coccio», in forno con l'aggiunta di salsa colla (latte-brodo di carne-spezie).

Ora le dosi per 20/25 crespelle:

200 gr. farina bianca

600 gr latte

100 gr burro fuso

sale

Questo è l'impasto per preparare le crespelle alla Fiorentina. Una volta pronti i vostri "cerchi" li farcirete con un impasto di ricotta e spinaci, con aggiunta di sale, noce moscato e poco parmigiano grattugiato. Arrotolateli su se stessi e adagiateli in una pirofila dove avrete messo un poco di besciamella avendo cura di lasciarne una parte da aggiungere sopra e cuocete in forno.

Se volete aromatizzare e colorare le crespelle potete usare nelle dosi di impasto sopra scritte: pommarola, spinaci o bietole, appena passati in padella e frullati, peperoni cotti in forno, sbucciati e frullati, o tutte le varianti che vi possono stuzzicare, basta ridosare il latte con la quantità di ciò che aggiungerete. L'importante è ottenere un impasto omogeneo, abbastanza morbido e provare.

Padellina da crespelle o antiaderente appena unta sul fuoco medio, colare un romaiolo (scegliete l'altezza della crespella e usate

sempre lo stesso attrezzo, in modo da avere sempre la stessa dose di impasto) e rotarla in modo da ricoprirne tutto il fondo, cuocendo pochi minuti.

Se siete soli o con dei veri amici, provate a girarla usando "il polso"....avete abbastanza impasto per provare più volte e magari "misurarvi", se altrimenti non accettate la sfida, una palettina fa al caso vostro.

Una volta pronte, tagliatele a striscioline e disponetele, mescolando i colori, sul fondo di pomodoro. Schizzate con un top (sembra un biberon, dalla tettarella rigida e bucata, con il quale si "disegna" nei piatti più facilmente) di salsa di spinaci e decorate con la ricotta appena frullata con poco latte.