



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



CRESCENTINE BOLOGNESI

INGREDIENTI:

Farina di Grano Tenero "0" Gr 500
Lievito Chimico per Pizza Gr 10 (non istantaneo)
Sale Fino Gr 10
Panna Liquida Gr 30
Latte Fresco Q.B.(intero)

Strutto di Maiale Gr 500/700 (per friggere)

PROCEDIMENTO:

Impastare, sul tagliere di legno, tutti gli ingredienti, il latte si aggiunge poco alla volta e quello che serve per arrivare a formare un impasto liscio e morbido, infarinare leggermente e lasciare riposare coperto e al fresco per almeno 30 minuti. Dopo 30 minuti rilavorare l'impasto per 3/4 minuti e tirare col mattarello una sfoglia dello spessore di 4 millimetri, tagliare le crescentine a piacere, ovvero a grandi rombi, a grandi quadrati, oppure tonde.

Se le fate tonde dovrete poi con i ritagli creare un'altro impasto e poi tirarlo e fare altre crescentine. Oppure fare delle palline da 60/70 grammi l'una e tirarle una alla volta. Friggere le crescentine nello strutto ben caldo fino a quando si saranno colorate su tutti e due i lati.

Vanno servite calde accompagnate con affettati misti, formaggi freschi tipo stracchino o più stagionati tipo caciotta o con qualsiasi altro ingrediente a vostro piacere.

Non esistono regole assolute, ognuno le mangia come vuole, calde sono ottime, ma anche il giorno dopo, fredde e spezzate nel caffelatte non dolce hanno il loro perchè.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com