

Nella versione originale questa ricetta si chiama «trippa finta»!

Crespelle siciliane

Ingredienti per 4 persone

50 g di farina 00 setacciata e 100 g di latte
4 uova sbattere con la frusta, poi incorporare molto brevemente
e il formaggio.

80 g di parmigiano grattugiato
80 g di pecorino romano grattugiato

1 mazzetto di prezzemolo tritato fine
sale, pepe e noce moscata aggiungere e insaporire con
a piacere. Lasciare riposare la pastella per mezz'ora.

Nel frattempo preparate una salsa di pomodoro (120–150 g a persona).

Preparate le crespelle in una padella grande e lasciatele raffreddare. Poi
arrotolatele una alla volta e tagliatele a strisce larghe circa 1 cm.

Per finire:

Scaldare la salsa di pomodoro in una padella larga, aggiungere le strisce
di crespella e scaldare il tutto brevemente, girando con delicatezza.

Per servire:

2 cucchiai di parmigiano grattugiato
6 foglie di basilico
3 cucchiai d'olio d'oliva Cospargere con abbondante parmigiano grattugiato e basilico a listarelle.
Irrorare generosamente con olio d'oliva.

Accompagnare con una verdura verde, per esempio broccoli, spinaci o zucchini.
In inverno e in primavera è ottimo il radicchio verde, piacevolmente amarognolo.



IL CONSIGLIO DI VERONICA

Potete preparare delle crespelle in più,
arrotolarle e congelarle.

Se non avete il pecorino romano, potete
usare il provolone piccante, dal gusto deciso.
L'importante è che sia un formaggio a pasta
dura, il più saporito possibile.

Oppure usate semplicemente il parmigiano
e aggiungete un po' di pepe alla pastella!