

Crescentine

Le crescentine sono un piatto molto tipico della zona di Bologna, da accompagnare a salumi e formaggi. Tantissime trattorie le offrono nei loro menù, normalmente si usano come antipasto oppure secondo piatto. Non è inusuale nemmeno trovare trattorie o chioschi che servono quasi soltanto questo piatto oltre ai primi.



In verità è un piatto tipico un po' in tutta la zona dell'Emilia, con diversi nomi: “**gnocco fritto**” nel modenese, “**torta fritta**” a Parma, “**pinzini**” a Ferrara, e così via. Come tutte le ricette tipiche, ci sono numerose varianti: chi mette il lievito istantaneo, chi quello di birra, alcuni aggiungono lo strutto all'interno dell'impasto, altri un poco di burro, infine chi frigge in olio d'oliva o di semi, chi nel più antico strutto di maiale.

La ricetta mi è stata data da un'amica, l'ho testata insieme a lei e mi è subito piaciuta molto. Queste crescentine rimangono morbide e non seccano appena fritte, sono facilmente digeribili perchè ben lievitate. Provatele per un pranzo rustico con gli amici.

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di farina 00
- 400 gr di latte tiepido
- 100 gr panna fresca
- 2 cubetti di lievito di birra (50 gr)
- 2 cucchiaini di sale fino
- 1 noce di burro (circa 30 gr)

- per friggere: abbondante strutto di maiale (circa 500 gr).

In alternativa, se si frigge in olio di semi, aumentare un po' la dose del sale (mezzo cucchiaino in +)

Scaldare il latte (deve essere tiepido, non caldo) e sciogliervi all'interno il burro, poi i due cubetti di lievito di birra. Mescolare bene finché il lievito non è ben dissolto. Con un'impastatrice, unire tutti gli ingredienti e lavorare fino ad ottenere un impasto molto liscio; formare una palla, porre in una ciotola leggermente unta, coprire con pellicola e lasciare lievitare per circa 2 ore.

Dopodiché riprendere l'impasto, stenderlo con il mattarello su un tagliere leggermente infarinato, ad uno spessore di circa 3mm; con questo spessore le crescentine si cuociono molto in fretta, ma non seccano appena cotte.

Con il tagliapasta a bordi frastagliati (noi lo chiamiamo "spronella") tagliare tutta la sfoglia a rombi o rettangoli della dimensione preferita (meglio non troppo grandi), coprire con un canovaccio e lasciare lievitare ancora mezz'ora. **Mi raccomando**, questo passaggio è fondamentale: la pasta deve avere modo di rilassarsi e lievitare ancora un po' altrimenti non gonfierà adeguatamente in frittura.



Scaldare lo strutto o l'olio di semi in una padella o una casseruola adatta alla frittura, fino ad averlo ben caldo (se si possiede il termometro, 180°/190°), poi friggere le crescentine poche per volta, rigirandole appena si gonfiano, e scolandole appena sono leggermente dorate (quando l'olio è a temperatura, serve meno di un minuto per lato, quindi sorvegliatele!).

Attenzione che l'olio non sia troppo caldo: nel caso ve ne accorgete perchè le crescentine sviluppano subito una crosticina superficiale tipo pane, e non hanno il tempo di gonfiare per bene ma rimangono secche. Abbassate un po' la temperatura dell'olio. Io ad esempio nel piano a induzione imposto la temperatura a 11 (su un max di 14).



Fare scolare l'unto in eccesso su carta paglia e servire molto calde, accompagnate da salumi, formaggi e sottaceti.

Se volete friggere tutto in anticipo, meglio tenere il forno acceso (100/120°) e man mano metterle in forno caldo in una ciotola capiente. Così eviterete di stare in cucina a friggere mentre gli altri si godono le vostre crescentine (come dico sempre io, "chi frigge non mangia il fritto")