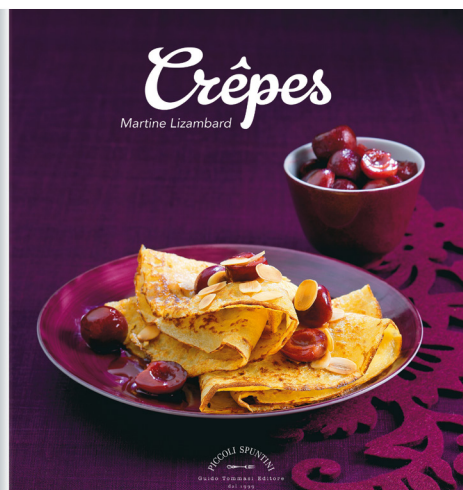




CRÊPES

Martine Lizambard

19 x 19 cm – cartonato – collana Piccoli Spuntini

64 pagine, illustrazioni a colori

€ 12,50 – ISBN 978 88 6753 135 6



Se non avete mai preparato le crêpes, i vostri bambini potranno insegnarvi come si fanno!

Non c'è niente di più facile da preparare di questa pastella fluida e sottile con cui potrete comporre un pranzo completo.

Abbondantemente farcite, le gallette rustiche di cereali, un tempo cotte su pietre piatte scaldate sul fuoco, sono diventate poco a poco crêpes delicate. Di frumento o di grano saraceno, sono state per molto tempo un alimento di base. I pancakes, come li chiamano gli inglesi (letteralmente dolci in padella), si cucinavano sul fuoco, in mancanza del forno.

Oggi ne esistono di tutti i tipi: crêpes di patate, rese immortali dalla celebre ricetta della Mère Blanc; gallette di grano saraceno, esportate

dalla Bretagna in tutta la Francia e persino oltreconfine, derivate dalla cucina borghese e trasformate in crêpes farcite dalla cucina familiare; e poi ancora tanti tipi di crêpes dolci, tradizionali della Candelora.

Dall'estero sono arrivati i blinis russi e i pancakes americani, le tortillas di mais messicane, le crêpes vietnamite di farina di riso o ancora i dosas indiani a base di riso e lenticchie.

Non è possibile farne un elenco completo, ma queste ricette vi forniranno un ventaglio molto ampio di possibilità, mettendo alla prova la vostra gola. Non c'è niente di più facile da preparare e da sole bastano a comporre un pranzo completo: le crêpes si prestano a mille preparazioni, sia dolci sia salate; il loro ripieno, ricco e morbido, metterà alla prova la fantasia del cuoco e la gola degli ospiti.



Guido Tommasi Editore



Guido Tommasi Editore
dal 1999