



## CRÊPES

**Martine Lizambard**

19,5 x 19,5 cm - cartonato

64 pagine, illustrazioni a colori

€ 11,50 - 978 88 96621 004



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 che salate; il loro ripieno, ricco e morbido, metterà alla prova la fantasia del cuoco e la gola degli ospiti.



Guido Tommasi Editore