

Crispelle Catanesi con Acciughe e Ricotta

Autore: Emma Luali

Data: 22 Gennaio 2016



Crispelle Catanesi con Acciuga e Ricotta: una specialità tipica Catanese. **Dosi:** 4 persone
Difficoltà: Media **Tempo di preparazione:** 20 minuti+1 ora per il riposo

Ingredienti:

per la pastella

- > 500 gr di farina 00
- > 380 ml di latte tiepido
- > 20 gr di lievito di birra
- > 1 cucchiaino di sale

per il ripieno

- > 10 filetti di acciuga
- > 200 gr di ricotta di pecora fresca
- > sale e pepe q.b.
- per friggere
- > 500 gr di strutto

Procedimento

Per la pastella: setacciate la farina e versatela in una ciotola capiente.

Sciogliete il lievito nel latte tiepido ed unitelo alla farina, con un cucchiaino lavorate finchè sarà ben amalgamato.

Aggiungete il sale e lavorate ancora per 20 minuti, l'impasto dovrà risultare molto morbido.

Coprite con la pellicola e lasciate lievitare per 1 ora.

Nel frattempo setacciate la ricotta, aggiustate di sale e pepe e tenete da parte.

In un tegame a bordi alti fate sciogliere lo strutto e quando sarà ben caldo potete friggere le crispelle.

Per le crispelle con le acciughe: separate le acciughe e disponetele sul piatto, bagnatevi leggermente le mani (tenete da parte una ciotola con acqua tiepida per inumidirvi le mani), prelevate un pò d'impasto, stendetelo e allungatelo sul palmo della mano. Mettete al centro un'acciuga e avvolgetela con l'impasto rapidamente avendo cura di chiuderlo perfettamente. Gettate la crispella immediatamente nello strutto caldo e procedete come descritto con le altre.

Per le crispelle con la ricotta: il procedimento è simile alle crispelle con le acciughe con la sola differenza che cambia la forma, infatti queste ultime avranno una forma a palla.

Quindi prelevate un pò d'impasto, appiattitelo sul palmo della mano, posizionate un cucchiaino di ricotta, avvolgetela con l'impasto velocemente e friggete.

Le crispelle dovranno essere ben dorate in superficie, quindi fate cuocere a fiamma non troppo alta altrimenti rimarranno crude all'interno. Scolate le crispelle e adagiatele su un foglio di carta assorbente e servite. Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/crispelle-catanesi-con-acciughe-e-ricotta/>

Generato il 12/06/2026