

Una ricetta di cucina – i "crespillos"

Ogni anno, per il giorno dell'onomastico della signora Dolores, madre di san Josemaría, il signor José e tutti i bambini erano in attesa del dolce tipico di questo giorno: ...si apriva la porta della sala da pranzo e comparivano... i 'crespillos'!

23/03/2010

Ogni anno, per il giorno dell'onomastico della signora Dolores, madre di san Josemaría, il

signor José e tutti i bambini erano in attesa del dolce tipico di questo giorno:

"...si apriva la porta della sala da pranzo e comparivano... i *crespillos*! Tutti gridavano applaudendo."

Era un dolce molto semplice che preparava la signora Dolores.

Per approfondire

Riportiamo la RICETTA per chi la vuole includere nel menù familiare. È molto semplice ed economica.

Gli INGREDIENTI

da 6 a 8 persone sono:

1, 5 dl Latte (150 g)

200 g Farina

2 Uova (100 g)

1 Cucchiaiino di lievito in polvere

10 g Zucchero (un cucchiaio)

1/2 Kg Foglie di spinaci freschi

Zucchero da spargere sopra

MODO DI FARLI:

Lavare molto bene gli spinaci e lasciare le foglie con 2 o 3 cm di lunghezza.

Fare una massa mescolando gli ingredienti in quest'ordine: in un recipiente si mette la farina con lo zucchero e il lievito, si aggiungono il latte e le uova e si unisce bene il tutto.

Asciugare l'acqua delle foglie degli spinaci, passarli per questa massa e friggerle in abbondante olio caldo a 170° C. Scolare bene.

Una volta fritti passarli nello zucchero.

Servire al momento, in un piatto da dolce avvolti in un tovagliolo bianco.

Cocina Inteligente, di Alicia Bustos

pdf | documento generato
automaticamente da [https://
opusdei.org/it-ch/article/una-ricetta-di-
cucina-i-crespillos/](https://opusdei.org/it-ch/article/una-ricetta-di-cucina-i-crespillos/) (08/02/2026)