opusdei.org

Crespillos, Dora e la nonna

Dora aveva imparato a cucinare un piatto molto legato alla vita famigliare di san Josemaría.

09/01/2019

La madre di san Josemaría Escrivà, Dolores, festeggiava il suo onomastico il venerdì prima della domenica delle Palme, nel giorno di santa Maria Addolorata. […] Con cinque figli, aveva acquisito tutta l'esperienza di come gestire i giovani.

La cucina era per i bambini una tentazione continua. [...] Dolores andava lì eccezionalmente, per vedere come andavano le cose o perpreparare un piatto elaborato e straordinario.

E straordinari erano i "*crespillos*" che venivano preparate per il suo onomastico o più raramente per un'occasione importante della famiglia.

È un dessert alla portata di tutti che non ha ingredienti segreti o particolari se non quello di saperli presentare in un piatto da portata: si tratta di foglie di spinaci passati in una pastella di farina e uova, soffritte in olio bollente in una padella, spolverate di zucchero e servite .

S Josemaria Escrivà ha sempre accolto con entusiasmo il giorno dei "*crespillos*".

(da“Il Fondatore dell’Opus Dei, Volume I, Andrés Vázquez de Prada)

Dora imparò a preparare questo dolce. Ogni annio preparava molto volentieri i *crespillos* ricordando "la nonna", come familiarmente viene chiamata la mamma di san Josemaria dai fedeli dell’Opus Dei.

Ricetta dei crespillos (per 6-8 persone)

INGREDIENTI:

- 1,5 dl latte (150 g)
- 200 g di farina
- Uova (100 g)
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 10 g di zucchero (un cucchiaio)
- ½ kg di foglie di spinaci freschi
- Zucchero per spolverare

PREPARAZIONE:

- Lavate e asciugate accuratamente le foglie di spinaci e lasciatele con 2 o 3 cm di gambo.
- Preparate a parte una pastella aggiungendo gli ingredienti in questo ordine e mescolando: in una ciotola mettete la farina, lo zucchero e il lievito, aggiungete lentamente il latte e le uova fino ad ottenere un composto ben amalgamato. Immergete rotolando le foglie di spinaci lavate e asciugate nella pastella preparata e friggete in olio bollente acirca 170 ° C.
- Sgocciolate bene le “crespillos” anche ripassandole su un foglio di carta assorbente da cucina , quindiadagiatele su un piatto da portata, spolverate di zucchero e servitele ancora caldein un piatto su un tovagliolo bianco .

(ricetta di Alicia Bustos, Cucina intelligente, Eunsa, Pamplona, 2004)

pdf | documento generato automaticamente da https://opusdei.org/it-it/article/crespillos-dora-e-la-nonna/ (10/12/2025)