Crispelle di Bronte (Masitas fritas de Bronte)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caponatta

Berenjenas: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Aceitunas verdes descarozadas: 100 g
Apio: 2 Ramas
Tomates: 2 Unidades
Sal gruesa: Cantidad necesaria
Piñones: 50 g
Alcaparras: 50 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Azucar: 2 cdas.
Vinagre de vino: 1 Taza

Crispelle

Leche: 125 cc
Harina: 500 grs.
Grasa de Cerdo: 300 grs.
Levadura: 25 grs.
Sal: 1 cdita.
Agua: 125 cc
Ricotta de oveja: 100 g
Anchoas en aceite: 50 g

Preparación de la Receta

Crispelle

- En un bowl disponga la *harina*, sal y la *levadura* en el centro.
- Añada agua y leche tibia poco a poco y mezcle hasta obtener un bollo de masa lisa.
- Cubra con un lienzo y deje reposar hasta que duplique su volumen.
- Tome porciones pequeñas de masa disponga media *anchoa* en cada una o bien una cucharadita de ricotta y forme bollos.
- Fría en abundante grasa caliente y escurra sobre papel absorbente.

Caponatta

- Corte las berenjenas en cubos regulares, disponga en un colador, espolvoree con sal gruesa y deje sudar durante 3 a 4 horas.
- Pele los tomates, corte en cuartos, retire las semillas y finalmente corte en cubos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva cocine las berenjenas hasta que estén tiernas.
- Integre los tomates, las aceitunas picadas groseramente, las *alcaparras* y saltee unos minutos.
- Disuelva el azúcar con el *vinagre* y reserve.
- Corte el *apio* en trozos regulares y blanquee en abundante agua salada en ebullición durante 5 minutos.
- Corte la *cebolla* en cubos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla*.
- Incorpore el *apio* colado, sal, pimienta y saltee durante 3 minutos.
- Integre los piñones y continúe la cocción unos minutos más.
- Vierta el *vinagre* con el azúcar y deje reducir.
- Agregue la preparación de berenjenas y saltee unos segundos.

Presentación

- Sirva la caponatta en una fuente y acompañe con los crispelle.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crispelle-di-bronte-masitas-fritas-de-bronte