

195. CRESCIONI

Perché si chiamino crescioni e non tortelli di spinaci vattel'a pesca. So che si lessano degli spinaci secondo l'uso comune, cioè senz'acqua e, spremuti bene, si mettono, tagliati all'ingrosso, in umido con un soffritto di olio, aglio, prezzemolo, sale e pepe; poi si aggraziano con un po' di sapa e con uva secca, a cui siano stati levati gli acini. In mancanza della sapa e dell'uva secca si supplisce con lo zucchero e l'uva passolina.

Poi questi spinaci, così conditi, si chiudono nella pasta matta n. 153 intrisa con qualche goccia d'olio, tirata a sfoglia sottile e tagliata con un disco all'incirca di quello segnato in questa pagina [figura08]. Questi dischi si piegano in due per far prender loro la forma di mezza luna, si stringe bene la piegatura e si friggono nell'olio. Servono come piatto di tramesso.