

RICETTE - Bliny speziati alle patate



Come preparare per Maslenitsa dei bliny che faranno andare in visibilio anche i russi!

I *bliny*, chiamati in italiano *crespelle*, in francese *crêpes*, in inglese *pancakes*, in romeno *clătite*, e chi più ne ha più ne metta, sono un vero e proprio piatto d'obbligo nella tradizione ortodossa russa pre-quaresimale. Preparati con farina, uova, latte, olio e/o burro, sono il concentrato di tutto quel che si smette di mangiare nella Grande Quaresima. Di conseguenza, si preparano per dare fondo a tutte le riserve di latticini e uova nella settimana prima dell'inizio della Grande Quaresima, settimana chiamata "dei Latticini", in russo *Maslenitsa*.

Anche il ripieno dei bliny, che può contenere qualsiasi cosa (nella settimana dei Latticini non si usa più la carne, che si termina di utilizzare alla domenica precedente), aiuta a esaurire le scorte di formaggi, panna, pesce, caviale e altri cibi che ritornano sulla mensa solo in giorni speciali della Grande Quaresima, oppure alla Pasqua.

Trovandomi in mezzo a straordinari cuochi (e soprattutto cuoche) di bliny, non ho mai pensato di riuscire a superare i miei maestri, e pur sapendo fare i tradizionali bliny russi, ho voluto cimentarmi in qualcosa che faccia stupire per gusto e fantasia. La mia migliore idea

(finora) è stata quella di non esagerare con i ripieni, e di presentare invece una pasta di bliny originale e saporita.

A tal fine, mi è venuta incontro in modo ideale [una ricetta di Gordon Ramsay](#), che ha preso le sue crespelle non dalla tradizione culinaria russa, ma da quella indiana. Quella che vi presento è una versione "veganizzata" della ricetta, che può andare bene anche nei giorni successivi della Quaresima, ma che non sfigura neppure nei giorni della settimana dei Latticini (magari presentata come variante per chi non tollera il lattosio o le uova).

La quantità e l'abbinamento di spezie mi ha permesso una "variazione sul tema" per non incorrere nel dispiacere dei maestri russi: l'uso di farina integrale macinata a pietra al posto della farina bianca. Il gusto della farina integrale può avere una nota "di terra" sgradita ai palati assuefatti alla farina raffinata, ma con la quantità di spezie e di sapori di cui è ricco l'impasto, sarà molto difficile notare la differenza tra la farina integrale di grano e altri tipi di farina (come i mix di farina di grano saraceno) a cui i russi sono abituati.

Ecco quindi una ricetta di media difficoltà (soprattutto per la varietà di ingredienti) ma di sicuro successo.

Ingredienti

Per la pasta dei bliny:

- semi di cumino
- sale e pepe
- radice di zenzero
- aglio
- peperoncino piccante
- farina integrale
- latte vegetale

Per il ripieno dei bliny:

- semi di senape
- sale e pepe
- cipolla bianca
- patate lesse (avanzi)
- curcuma

Per la salsa:

- foglie di coriandolo
- yogurt vegetale

Nota: Se si vuole far risaltare un gusto simile a quello delle uova, si può sostituire in tutto o in parte il sale con il kala namak, il sale nero indiano ad alto contenuto di zolfo.

Preparazione

Fate tostare a secco i semi di cumino sul fondo della padella. L'aggiunta di un poco di sale aiuterà ad arrostarli.

Tagliate a piccoli cubetti una radice di zenzero, uno spicchio d'aglio e un peperoncino piccante privato dei semi (rollandolo un po' tra le mani, i semi si staccano e cadranno naturalmente quando taglierete la calotta al peperoncino: basterà scuoterlo in verticale sul tavolo; l'eliminazione dei semi attenua il piccante).

Aggiungete zenzero, aglio e peperoncino ai semi di cumino, e fate saltare il tutto in padella. Poi mettete da parte, e preparate la padella per il ripieno.

Mettete dei semi di senape (che inizieranno a saltare appena messi in padella), e aggiungete una cipolla bianca tagliata a fettine. Quando la cipolla inizia ad appassire, aggiungete un cucchiaino di curcuma, e mescolate. Tagliate a fettine le patate bollite (che possono essere avanzi di un pasto precedente), e spargete in padella lasciando che le patate assorbano il mix di cipolla e curcuma. Togliete dal fuoco.

Mettete in una ciotola larga gli ingredienti aromatici (cumino, zenzero, aglio e peperoncino) saltati in precedenza. Aggiungete la farina (le tradizionali proporzioni russe sono: 500 grammi di farina per 1 litro di latte). Mescolando l'impasto con la frusta, aggiungete il latte vegetale (gradualmente e in piccole quantità, per non formare grumi): io uso latte d'avena, ma potete provare altri tipi, come quello di soia o di riso. L'uso di un uovo (come nella ricetta di Gordon Ramsay) non è assolutamente indispensabile: i russi fanno da secoli varianti perfettamente accettabili di bliny senza uova.

Fate riscaldare una padella antiaderente, poi abbassate il fuoco, portate la padella alla ciotola e versate l'impasto (a ogni crespella, mescolate bene prima di versare i mestoli di impasto; per una padella larga da casa, la dose è circa un mestolo e mezzo). Lasciate spargere bene l'impasto fino ai bordi (devono vedersi i pezzetti di zenzero, aglio e peperoncino) e lasciate cuocere finché non si formano bolle sotto la superficie, e la crespella si stacca facilmente. Girate e cuocete dall'altra parte: potete far saltare la crespella, o se non avete abbastanza confidenza, servirvi di una spatola [un altro metodo ultra-facile è di lasciar scivolare la crespella sul coperchio della padella finora inutilizzato, appoggiare la padella rovesciata sopra al coperchio, e rovesciare il tutto con un rapido movimento di entrambe le mani].

Una volta che i bliny sono pronti, lasciateli scivolare su un piatto, vassoio o asse da taglio.

Riempite i bliny con il ripieno di patate e cipolle disposto su un lato, lungo una linea immaginaria, e arrotolate la crespella facendo passare il bordo più interno al di sotto delle

patate con cipolle. I bliny sono pronti per lasciare anche i russi molto soddisfatti!

Per la salsa di accompagnamento, si può fare un mix di yogurt vegetale e foglie di coriandolo tagliate a pezzettini. La salsa è totalmente opzionale per chi è abituato a mangiare i bliny alla russa, ma non guasta affatto.

С Масленицей! (Buona festa di Maslenitsa!)