

Crespèths, pescajons o pastères

Era Val d'Aran, Occitània

Elisa Salomon

Ingredients

300 g de haria
2 ueus
1 culherada d'òli
1 culherada de sucre
2 vèires petiti d'aigua
3 vèires petiti de lèit
1 pessic de sau
Anís

Vainilha

Òli o boder entà fregir es crespèths



Preparacion

Se batissen es ueus damb er anís, era sau, era vainilha, damb eth sucre e damb er aigua e era lèit.

De shinhau en shinhau se i van ahigint era haria enquia que quede ua pasta leugera (ne molt espessa ne molt clara).

Dempús vam tirant pòga pòc era pasta ena padena a on i aurà un shinhau d'òli o de boder. I cau méter molt poqueta pasta entà pr'amor que mos queden ben fini.

Quan un costat ei cuet se vire, ar aire se se pòt, e se hè còder der aute costat.

Se pòden servir farcidi de sucre, de confitura, de chicolate, de mèu... o tanben saladi!

Informacions culturaus

Aguest plat a tres nòms: crespèths, pasteres e pescajons.

Aguesta recèpta ei era dera mia familha, concretament dera mia mair. Ena Val d'Aran i a era tradicion de premanir es crespèths eth 2 de hereuèr, pera Candelera.

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera
Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpnl.cat – Web: <http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera <https://www.facebook.com/slcesparreguera>
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller <https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris> <http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>