

Ricette tradizionali della regione di Nižnij Novgorod

Blini magri (leggeri)

Ingredienti per 4 persone:

- 4 bicchieri di farina di grano saraceno
- 4,5 bicchieri di latte
- 25 g. di lievito di birra
- olio di semi di girasole
- sale



Preparazione della pastella:

Versare mezzo bicchiere di latte tiepido in una pentola e sciogliervi il lievito. Aggiungervi un altro mezzo bicchiere di latte. Poco alla volta, continuando a mescolare, versare 2 bicchieri di farina, mescolare bene e coprire con un asciugamano da cucina. Posare la pentola in un luogo caldo e lasciare riposare. Dopo 15 minuti di lievitazione, aggiungere il resto della farina, del latte, un pizzico di sale e rimettere la pastella a lievitare, coprendo con l'asciugamano. Aggiungere un cucchiaino di olio di semi.

Per la friggitura: i blini devono essere fritti uno alla volta. La quantità di pastella necessaria per un blin è pari ad un mestolo di media grandezza. Porre una padella di 20 cm di diametro sul fornello acceso (fiamma media) e versarvi il contenuto di un mestolo di pastella. Lasciare friggere per 2-3 minuti. Quando la pastella si solidifica girare sull'altro lato. Ripetere l'operazione per ogni blin.

Blini semplici

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g. di farina di grano tenero
- 150-200 ml. latte tiepido o kefir
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 uovo
- 50 g. di burro fuso
- 2 cucchiaini di lievito secco
- olio di semi di girasole per la frittura
- sale



Setacciare la farina, il sale e lo zucchero in una ciotola e formarci un buco al centro. Unire il tuorlo d'uovo, il latte (kefir) tiepido, il burro fuso e mescolare fino ad ottenere un impasto soffice ed omogeneo. Sciogliere il lievito in 50 ml. di acqua tiepida e versarlo nella pastella. Mescolare, coprire con un asciugamano e lasciare in luogo tiepido per 15 minuti, fino a quando la pastella avrà raddoppiato il suo volume. Montare a neve l'albume e aggiungerlo alla pastella. Spennellare con dell'olio un padellino e scaldarlo su una fiamma media. Versarvi la pastella a sufficienza per ottenere un blin di circa 10 cm di diametro. Farla cuocere un paio di minuti poi girarla sull'altro lato per un altro minuto.

Blini normali

Ingredienti per 4 persone:

- 2 bicchieri di farina di grano saraceno
- 2 bicchieri di farina di grano tenero
- 4 bicchieri di latte
- 3 uova
- 100 ml. di panna
- 30 g. di lievito
- olio di semi di girasole
- sale
- zucchero



La procedura di lavorazione segue esattamente quella dei blini semplici.

Blini senza lievito

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 litro di latte intero
- 200 g. di farina
- 2 uova
- 250 ml. di panna
- 1 pizzico di sale
- zucchero
- olio di semi di girasole

Nel latte tiepido aggiungere la farina setacciata, le uova intere, il pizzico di sale. Mescolare bene e lasciare riposare mezzora. Unirvi la panna e rimescolare. Preparare i blini: versare un mestolino di pastella al centro di una padellina

calda imburata, cuocere il blin da un lato, circa un minuto, rivoltarlo con l'aiuto di una spatola e cuocerlo un altro minuto. I blini devono avere un diametro tra i 10 e 15 cm. Servire con smetana (panna acida), miele e marmellata.



Blini veloci

Ingredienti per 4 persone:

- 5 cucchiaini di farina di grano tenero
- 2,5 bicchieri di latte
- 2 uova
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1/3 di cucchiaino di sale
- 2-3 cucchiaini di olio di semi di girasole

Mescolare le uova, il sale e lo zucchero, aggiungerci il latte e la farina. Mescolare il tutto, aggiungere l'olio, mescolare ancora una volta e cuocere i blini in una padella ben riscaldata, preventivamente unta con olio di semi.

I blini vanno serviti caldi, con caviale rosso, salmone, burro, smetana (panna acida), marmellata, come accompagnamento per il tè o il caffè o come antipasto.

Lapševnik

Ingredienti per quattro persone:

Per preparare i blini:

- 4 bicchieri di farina di amido
- 2 Uova
- 0,5 l di Latte
- zucchero
- olio di semi di girasole
- sale

Per la salsa:

- 2 uova
- 2 bicchieri di latte
- zucchero

Il *lapšennik* è una torta composta da blini di farina d'amido, uova e latte. Cucinare i blini, secondo una delle ricette di cui sopra, tagliarli a fette, a forma di tagliatelle. A scelta si possono lasciare seccare. Posarli in una teglia, irrorarli di burro e aggiungere un uovo. Sbattere le uova con il sale, aggiungere il latte e mescolare. Versare la miscela nella teglia contenente i blini. Infornare (in forno preriscaldato a 180 ° C) per 40 minuti e aggiungere altro burro.





7.



8.



9.



10.



11.



12.



13.