



I pancake nella cucina tradizionale russa: i blinis

Il colore dorato e la forma rievoca il sole e infatti, storicamente, in Russia queste focaccine venivano preparate in occasione del Festival del Sole che celebrava la fine dell'inverno e l'inizio della stagione primaverile. Ecco la ricetta per prepararle a casa



I blinis russi.

Simili a soffici pancake a base di grano saraceno, i **blinis** sono una ricetta tipica della **cucina tradizionale russa preparata durante il periodo di Quaresima**. Tuttavia, per la loro bontà e facilità di esecuzione, sono diventati comuni anche nel resto dell'anno.

Generalmente i blinis vengono serviti come antipasto o finger food durante gli aperitivi e farciti con panna acida e salmone o uova di lompo.

Cenni storici

Nel II secolo d.C., i blinis venivano mangiati durante il **Festival del Sole** che celebrava la fine dell'inverno e l'inizio della stagione primaverile; il colore dorato e la loro forma, infatti, rievoca proprio il sole.

Nel corso dei secoli, la loro presenza nella cultura gastronomica russa è rimasta molto radicata. Queste crepes venivano inizialmente servite durante i riti funebri ma negli anni sono diventate anche un cibo portafortuna da preparare alle donne in dolce attesa, come buon auspicio per il neonato.

Caratteristiche e preparazione dei blinis russi

I tipici blinis, per essere definiti tali, devono essere preparati rigorosamente con **farina di grano saraceno** e richiedono un periodo di lievitazione specifico, affinché il prodotto risulti soffice. Qualora uno di questi fattori venga a mancare, non si raggiungerà il risultato desiderato. Ad esempio, se avete poco tempo a disposizione, oppure non disponete della farina di grano saraceno, un'ottima alternativa può essere la [ricetta dei pancake con albumi facile e veloce](#)

Secondo la **Oxford Companion to Food** di Alan Davidson, inoltre, un blin come da ricetta tradizionale deve avere un diametro di 10 centimetri ed essere alto solo pochi millimetri.

Per quanto riguarda la lievitazione, poiché la [farina di grano saraceno](#) non è molto leggera, molti preferiscono unire della farina bianca per alleggerire il composto. Ed è proprio quello che abbiamo fatto nella **ricetta che proponiamo**.

Ricetta dei blinis russi

Data di creazione

30/11/2021

Autore

redazione