

Il **cibo di strada** o **cibo da strada**, spesso chiamato anche con il suo nome inglese "**street food**", è una categoria di alimenti con la quale ci si riferisce a tutti quei cibi e a quelle bevande pronti per un consumo veloce e immediato, in piedi o seduti o anche mentre si sta passeggiando, sia dolci che salati.

I cibi di strada si differenziano da tutti i piatti serviti da un ristorante o da una trattoria perchè sono preparati e venduti dai commercianti ambulanti che possono essere fissi in un luogo pubblico, oppure mobili e reperibili solo in particolari occasioni quali sagre, festival, concerti e così via.

Sono generalmente monoporzioni indicate per un pasto veloce, da consumare in un banchetto improvvisato, in modo meno formale e anche meno costoso di quello di un classico ristorante che, generalmente, prevede un sovrapprezzo per il coperto già solo per il fatto di sedersi al tavolo.

Storia e valore culturale del cibo di strada

Il cibo di strada ha origini antichissime, esisteva già all'epoca dei Greci e dei Romani, durante la quale si potevano trovare molti banchetti in strada che vendevano pesce fritto (ancora oggi una specialità di Roma), zuppa di ceci o altre leccornie. Anche nell'Antico Egitto c'era l'abitudine di vendere riso con carne di agnello in strada, e così in tutto il Medio Oriente (si pensi al [kebab](#)), in Cina e un po' in tutto il mondo.

Praticamente tutti i poveri delle epoche passate consumavano esclusivamente cibo di strada, poiché le loro case non erano dotate di cucine.

Oggi, secondo i dati della FAO del 2007 circa **2,5 miliardi di persone mangiano cibo di strada quotidianamente**, per vari motivi: perchè è economico, perchè è il modo più rapido di passare la pausa pranzo, perchè è un modo per scoprire sapori etnici e diversi dalle proprie abitudini, per nostalgia dei sapori dimenticati dell'infanzia.

All'interno della categoria del cibo di strada rientrano tutti i cibi dei **fast food** (hamburger, hot dog, panini, pizza etc...), i **junk food** (cibo spazzatura), gli **snack** e gli spuntini dei distributori automatici, tanto che spesso in passato si era portati a pensare che il cibo di strada fosse di regola un alimento poco salutare, calorico e dallo scarso valore nutritivo e culturale.

Ma recentemente le cose sono cambiate, molto probabilmente anche a causa della crisi economica, il cibo di strada sta prendendo molto piede, in Italia e non solo, anche in contesti di valore culturale, come sagre o festival a tema, e sempre più spesso è un veicolo per rivalorizzare cibi o alimenti che erano finiti nel dimenticatoio e che sono stati recuperati, come il **lampredotto** toscano o i **gofri** piemontesi, e non a caso la sua diffusione è sostenuta da associazioni come Slow Food, Streetfood, Lonely Planet e Gambero Rosso.

Negli ultimi anni stanno aumentando le sagre e i festival dedicati al cibo da strada, se ne trovano un po' in tutte le regioni soprattutto nel periodo primaverile o autunnale, ed anche i grandi chef si stanno cimentando con i piatti tipici dello street food, decretando così la nascita di una nuova moda.

Elenco di cibi di strada italiani:



Arancini di riso o arancine (Sicilia): palle di riso impanate e fritte, ripiene di ragù di carne, di piselli, di formaggio e quant'altro.

Arrosticini (Abruzzo): spiedini di carne d'[agnello](#) lunghi e sottili.

Babà (Campania): dolcetti a forma di fungo aromatizzati al [rum](#) di varie dimensioni (da 5 a 15 cm).

Baccalà fritto (Roma): filetti di [baccalà](#) fritto accompagnati da [puntarelle](#) in insalata.

Baldino (Toscana): biscotto fatto di [farina di castagne](#) tipico della provincia di Arezzo.

Borlenghi (Emilia-Romagna): una specie di piadina molto sottile e croccante servita con la [culza](#), un impasto di lardo, rosmarino e aglio, e una spolverata di Parmigiano Reggiano.

Cannoli (Sicilia): dolcetti tipici siciliani composti da un involucro di pasta fritta e ripieni di ricotta di pecora, cioccolata e frutta candita.

Castagnaccio (Toscana, Piemonte, Liguria, Emilia): una torta a base di farina di castagne, pinoli, uva sultanina e rosmarino.

Ceci caldi (Romagna): una zuppa di ceci.

Cinque e Cinque (Toscana): una torta di ceci servita dentro due fette di focaccia, è tipica di Livorno.

Crescentine e gnocco fritto (Emilia-Romagna): pasta di pane fritta e abbinata ai salumi e ai formaggi.

Erbazzone o scarpazzone (Emilia): torta salata ripiena di erbe, tra le quali bietole e spinaci, e aromatizzata con prezzemolo, aglio e cipolla; è tipica della zona di Reggio Emilia.

Farinata, ceciata e cecina (Liguria): una torta salata bassa e sottile fatta di farina di ceci, acqua, sale e olio, solitamente viene cotta in forno.

Focaccia di Recco (Liguria): composta da due sfoglie di pasta salata ripiene di formaggio tipo crescenza.

Frittelle Savelli (Siena, Toscana): dolci fritti tipici della città di Siena che si trovano dai venditori ambulanti in Piazza del Campo solo in alcuni periodi dell'anno.

Frappè, frullati e centrifugati (tutta Italia): bevande analcoliche a base di frutta o verdura fresca, a cui può essere aggiunto latte, yogurt o gelato.

Gnummered (Puglia): spiedini realizzati con fegato d'agnello, salsiccia e carne di maiale, poi aromatizzati con peperoncino e prezzemolo.

Gofri (Piemonte): cialda croccante che ricorda i Waffles, può essere abbinata sia ad ingredienti dolci che salati.

Granita e grattachecca (Sicilia, Lazio e resto d'Italia): composto di acqua, frutta e zucchero ghiacciati lentamente.

Grifi (Toscana): sono le parti magre del muso del vitello che vengono cotte in umido e servite dentro un panino, ricetta tipica di Arezzo.

Lampredotto (Toscana): è il quarto incavo dello stomaco del vitellone che viene bollito e servito dentro un panino o in insalata condito con sale, pepe e salsa piccante.

Neccio (Pistoia, Toscana): un dolce composto da farina di castagne e ricotta di pecora arrotolato a mo' di sigaro.

Olive all'ascolana (Marche): olive verdi giganti tipiche dell'ascolano che vengono denocciolate, riempite di carne macinata, impanate e fritte.

Panelle (Sicilia): frittelle di farina di ceci servite dentro un panino con semi di sesamo.

Panino (tutta Italia): con i ripieni più disparati, dai salumi e formaggi, alle verdure, alla carne etc...

Panino con la meusa o milza (Sicilia): panino soffice ricoperto di semi di sesamo farcito con la milza bollita e condita con succo di limone e formaggio.

Panigacci di Lunigiana (Appennino Tosco-Emiliano): tortini sottili di farina di grano serviti con pesto al basilico.

Panzerotti (Puglia): calzoni fritti a forma di mezzaluna ripieni di mozzarella, pomodoro e origano.

Pesce fritto nel cono (litorale romagnolo): un mix di pesci, molluschi, crostacei e verdure fritti e serviti nel cono di carta paglia.

Piadina (Romagna e resto d'Italia): sfoglia sottile dalla forma circolare composta da farina e acqua e farcita a piacere.

Pinzone (Ferrara, Emilia): uno gnocco di pane cotto al forno.

Pizza (Campania e resto d'Italia): il simbolo dell'Italia per eccellenza, non ha bisogno di commenti.

Porchetta (centro Italia): il maialino da latte arrostito e aromatizzato con aglio, rosmarino, finocchio selvatico ed altre erbe aromatiche, viene tagliato a fette e servito dentro un panino.

Polpette (tutta Italia): piccole palle di carne, pesce, verdure o legumi, poi cotte in umido o fritte.

Puccia (Puglia- Salento): panini rotondi e gonfi di circa 20 cm di diametro ripieni solitamente di olive e pomodorini.

Sfogliata di Urbino (Marche): detta anche crescita, è molto simile alla piadina romagnola.

Spuntature e ciarimboli (Marche): le budella di vitello o capretto che vengono cotte alla griglia e servite dentro un panino.

Stigghiole (Sicilia): le budella di pecora cotte alla griglia a mo' di spiedo e aromatizzate con limone, prezzemolo e aglio.

Suppli (Lazio e resto d'Italia): simili agli arancini, sono di forma ovale e ripieni di riso e mozzarella, poi vengono impanati e fritti e all'interno la mozzarella si scioglie, così che quando vengono tagliati si forma il classico filo; per questo sono detti anche suppli al telefono.

Tigelle (Emilia-Romagna): dei piccoli paninetti rotondi da riempire con salumi, formaggi o pesto montanaro.

Torta al testo (Umbria): una sorta di piadina prodotta senza lievito dalle origini antichissime.

Tortello alla lastra di Corezzo (Toscana): un raviolo di pasta sfoglia senza uovo ripieno di patate, cipolle e formaggio.

U'Sfinciuni (Sicilia): simile alla pizza napoletana, viene condita con pomodoro, capperi e acciughe.

LO STREET FOOD DAL MONDO

Ecco alcuni esempi di cibo di strada internazionale più o meno famosi:

Arroz chaufa (Perù): riso fritto e poi saltato in padella con uova, peperoni, cipolle e salsa di soia, diciamo che è la versione peruviana del riso alla cantonese.

Bliny (Russia): sono una specie di piccole crespelle morbide servite con sopra panna acida, aneto e caviale o pesce affumicato.

Biriani (India): un piatto a base di riso fritto accompagnato con carne di pollo o pesce, uova e verdure.

Bretzel o pretzel (Germania, Alsazia, Austria e Alto Adige): un pane molto saporito, ricoperto di sale grosso in superficie e dalla forma di cuore incrociato.

Burek (Turchia e Balcani): pane di pasta fillo fritto e ripieno di carne, cipolla e peperoni.

Burrito (Messico): tipico della cucina tex-mex, è una tortilla arrotolata ripiena di carne di manzo, pollo o maiale; nella versione americana il ripieno comprende anche lattuga o altre verdure.

Carpati (Romania): un dolce a forma di montagna che deve il nome alla catena montuosa dei Carpati.

Choripan (Argentina e Spagna): un panino ripieno di chorizo (un salame piccante).

Churrasco (Argentina e Brasile): spiedoni di carne alla brace, di solito misti con pecora, maiale, manzo e agnello.

Cous cous (Marocco e Nord Africa): un piatto a base di frumento macinato grossolanamente, cotto in acqua e abbinato a verdure, carne o pesce.

Crêpe (Francia): crespelle dolci a base di farina, latte e uova e condite con marmellata, cioccolata spalmabile o crema pasticcera.

Croquetas - Crocchette di patate (Spagna e resto del mondo): un impasto a base di patate e uova che viene impanato e fritto, possono contenere anche piselli, peperoni, prosciutto o altri salumi, formaggi etc...

Dulce de leche o doce de leite (Spagna e Portogallo): dolcetti farciti con una crema a base di latte e zucchero che ricorda il sapore del caramello.

Empanadas (Argentina): fagottini di pasta a forma di mezzaluna, possono essere ripiene di carne macinata, pomodori, patate o tonno.

Enchiladas (Messico): tortilla cotte in forno a mo' di cannelloni e ripiene di carne, peperoni, fagioli, formaggio o pesce.

Falafel o felafel (tutto il Medio Oriente): polpette di ceci o altri legumi fritte e servite dentro il pane pita.

Fajita (Messico): tortilla ripiena di striscioline di carne di pollo o manzo fatta prima marinare nella birra o nella tequila poi cotta e abbinata a peperoni e cipolla crudi.

Fish & chips (USA e mondo anglosassone): pesce e patatine fritti serviti in un cartoccio di carta paglia o di cartone.

Gyros pita (Grecia): l'analogo del kebab in versione greca.

Guacamole (Messico): una salsa piccante a base di avocado.

Kebab (tutto il Medio Oriente): carne allo spiedo servita dentro il tipico pane pita con verdure e salse piccanti.

Hamburger (USA): carne macinata cotta alla piastra e servita dentro un panino al latte ricoperto di sesamo con lattuga, pomodoro, cipolle e salse quali maionese, senape e ketchup.

Hot dog (USA): panino al latte sottile e allungato farcito con wurstel, salse e crauti.

Mici (Romania): salsicce di carne macinata, cotte alla griglia e servite su una fetta di pane con senape.

Midye Tava (Turchia): spiedini di cozze impanati e fritti.

Nachos (Messico): patatine di farina di mais a forma di triangolo ricoperte di formaggio fuso e peperoncino fresco.

Nikuman (Giappone): chiamato "baozi" in Cina, è un piccolo raviolo cotto al vapore ripieno di carne di maiale.

Noodles (Giappone): spaghetti di soia dal colore traslucido e dalla consistenza elastica e gommosa che vengono conditi con verdure, carne o pesce.

Pakora (India): sono verdure (generalmente cipolle, melanzane, spinaci, cavolfiore, patate) fritte con la pastella.

Papas (Sud America e Canarie): le patate novelle cotte con la buccia e servite con svariate salse, quali mojo verde o mojo picon a base di paprika.

Sabikh (Israele): pane pita ripieno di melanzane fritte e uova sode.

[Samosa](#) (India): pasta di pane fritta o cotta in forno ripiena di formaggio, patate, cipolle, carne e spezie dalla forma triangolare.

Shashlik (Russia): spiedini di carne marinata nell'aceto, nel vino o in qualche sciroppo di frutta.

[Souvlaky](#) (Grecia): gli spiedini greci composti da carne (agnello, maiale o pollo) o da pescespada e intervallati con verdure.

[Spring roll o involtini primavera](#) (Cina): fagottini di pasta fillo farciti di verdure tagliate a julienne e fritti.

[Taboulè](#) (Marocco): un insalata fredda di bulgur condita con menta, prezzemolo, aglio, cipolla, pomodoro, olio e succo di limone.

[Tacos](#) (Messico): [tortilla](#) di farina di mais piegata in due e ripiena di carne di manzo o pesce, guacamole, cipolla cruda, formaggio fuso, coriandolo e peperoncino.

Tamales (Perù): fagottini racchiusi dentro una foglia di banano o di pannocchia ripieni di carne di maiale cotta in umido in agrodolce con uvetta e zucchero; vengono chiamati anche bollos o pastillos.

[Tarta de coco](#) (Perù): una torta a base di farina di cocco.

Tielle setoise (Provenza, Francia): fagottini di forma circolare ripieni di ragu di carne.

[Waffle o gaufres](#) (Francia, Belgio e Nord Europa): cialde dolci dalla forma rettangolare o quadrata tipica a nido d'ape dovuta alla cottura tra due piastre roventi, si abbinano a gelato, cioccolata, sciroppo d'acero, panna o frutta fresca.

[Wurstel](#) e Currywurst (Germania, Austria e Alto Adige): salsicciotti a base di carne di maiale o di vitello sono arrostiti oppure bolliti e accompagnati da senape, curry in polvere, patate e crauti.

Zapiekanki (Polonia): crostoni di pane ricoperto da funghi, prosciutto e formaggio, si trova anche con vari tipi di carne e verdure.

ELENCO DEI CIBI DI STRADA

[Anelli di cipolla fritti](#)

Gli anelli di cipolla fritti, conosciuti anche con il loro nome inglese onion rings, possono essere

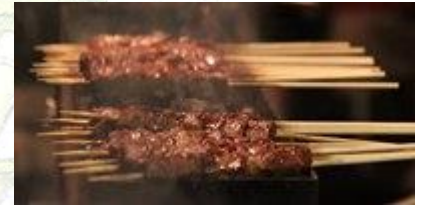
considerati sia un antipasto, sia un contorno, sia uno street food e sono particolarmente diffusi nel mondo anglosassone (USA, UK, SudAfrica, Australia), ma anche in Europa e in Asia. Principalmente possiamo...



[Arrosticini abruzzesi](#)

Gli arrosticini sono un secondo piatto tipico della regione Abruzzo, conosciuti anche nel resto d'Italia e apprezzati

a livello internazionale. Localmente gli arrosticini vengono chiamati anche rustelle o arrustelle, poiché in dialetto il verbo "rustellare" sta per "cuocere alla brace". Gli arrosticini sono degli spiedini di legno lunghi e sottili...



[Babà napoletani](#)

I babà sono dei dolcetti di pasta lievitata dall'inconfondibile forma a funghetto che vengono fatti lievitare a lungo, poi cotti in forno e quindi imbevuti nel rum o in altri liquori come il limoncello. Esiste una versione analcolica che prevede di intingerli nell'olio al bergamotto. La pasta del babà è composta da burro, uova, farina e zucchero, è molto simile a quella della brioche, ma ancora più calorica...



[Baccalà fritto](#)

Il baccalà fritto è un tipico piatto romano e laziale a base di baccalà dissalato, impanato e fritto, che viene gustato per

tradizione la sera della Vigilia di Natale assieme al fritto misto di verdure come carciofi, zucchine, melanzane etc. Oggi come oggi il baccalà fritto non è più un piatto legato solamente alle feste natalizie, ma viene preparato e mangiato anche in altri periodi dell'anno...



Bliny o blinis

I bliny o blinis sono una sorta di crespelle fatte di farina, latte e uova, tipiche della cucina russa, dove vengono usate come base per tanti piatti sia dolci che salati. I bliny sono molto comuni in Russia, Ucraina, Polonia e in tutta la zona dell'est Europa ma sono diffusi e conosciuti anche nel resto del mondo, soprattutto in USA e nel mondo ebraico, come un cibo di strada tipico...



Borlengo - Borlenghi

Il borlengo è una specialità emiliana di tradizione montanara, in particolare dell'appennino tra le province di Modena e Bologna. A seconda della zona viene chiamato anche burlengo, ciaccio, zampanella o sfogliatella. Il borlengo è una sfogliata di pasta molto sottile, che può ricordare una crêpe o una piadina, per l'aspetto e la forma circolare, ma è più grande e più soffice e croccante al tempo stesso...



Bretzel o pretzel

Il bretzel, chiamato anche brezel, pretzel, pretz, breze o brezn, è il classico pane tedesco e austriaco, diffuso anche in Alto Adige e Svizzera, dalla forma di cuore intrecciato. Il bretzel viene ottenuto tramite un particolare processo di panificazione, detto laugengebäck in Germania, che prevede che il pane prima della cottura venga immerso in una soluzione di acqua bollente e bicarbonato...



Burrito

Il burrito è un tipico street food messicano, uno dei simboli della cucina tex mex, ed è composto da una tortilla di mais riempita con carne stufata, verdure quali lattuga e pomodori, mais, fagioli, a volte riso e spezie piccanti, servito poi arrotolato su se stesso e accompagnato da salse quali guacamole, a base di avocado, panna acida...



Churros

I churros sono dei bastoncini di pasta di pane fritti tipica della cucina spagnola. Nonostante siano delle bombe caloriche, la tradizione spagnola vuole che i churros vengano mangiati a colazione, generalmente inzuppati nel caffè, nel caffelatte, nel cappuccino o in una tazza di cioccolata calda...



Crescentine e gnocco fritto

Lo gnocco fritto o crescentina è un piatto tradizionale emiliano, in particolar modo delle province di Bologna, Modena, Reggio Emilia e Parma. Si preparano con una base di pasta di pane, spesso condita con latte e/o strutto, e poi frita nello strutto, come tradizione vuole, oppure nell'olio. Sulla scia dell'ondata salutistica degli ultimi anni...



Cuoppo napoletano

Il cuoppo napoletano, impossibile resistergli, è un cono di fritti misti da passeggio, il principe dello street food partenopeo, ripieno di ogni ben di dio. Il cuoppo in sé è un cono di carta paglia assorbente, la classica carta gialla da fritto, e quello che c'è dentro può cambiare di volta in volta in base ai gusti del cliente ...



Empanadas argentine

Le empanadas sono un tipico cibo di strada diffuso in tutto il Sud America, in special modo in Argentina, in Colombia e in Perù. Le empanadas si presentano come fagottini di pasta ripieni di carne, verdure, tonno o formaggio, che possono essere fritti o cotti al forno...



Hot dog

L'hot dog è il panino più famoso al mondo, composto da un pane morbido di forma ovale e allungata e riempito con una salsiccia, o un wurstel, grigliata o bollita e quindi condito con salse quali ketchup, maionese, chili o senape e a volte anche con verdure, crauti, cipolle o formaggio...



Farinata o cecina

La farinata è un piatto tradizionale ligure, si tratta di una torta salata bassa e sottile, composta solamente di farina di ceci, acqua, sale e olio. Un piatto semplicissimo che, però, vanta numerosi imitazioni in molte zone d'Italia: Piemonte, Toscana, Sardegna ed Emilia, praticamente le regioni confinanti con la Liguria...



Lampredotto

Il lampredotto è un piatto povero, tipico della Toscana e in particolare di Firenze, composto da una parte del quinto quarto del bovino, lo stomaco abomaso, che viene bollito e condito con olio ed erbe aromatiche e poi mangiato dentro un panino tipo rosetta. Il lampredotto identifica una parte della trippa...



Fish and chips

Il fish and chips è il più classico e tipico street food del mondo anglosassone, diffuso in Inghilterra, Irlanda, Nord America, Australia, Nuova Zelanda e Sud Africa. Il fish and chips consiste in un cartoccio di carta di giornale o altro contenitore di carta o plastica riempito con merluzzo atlantico fritto (o altro pesce bianco) e patatine fritte...



Olive all'ascolana

Le olive all'ascolana sono un piatto originario delle Marche, in particolare della provincia di Ascoli Piceno. Le olive all'ascolana sono composte da un tipo di olive locali, chiamate comunemente olive tenere ascolane, prima denocciolate, poi farcite con carne di manzo macinata, quindi impanate con uova e pangrattato e infine fritte in olio bollente...



Gofri piemontesi

I gofri sono delle cialde di pasta composte solamente da 3 ingredienti: acqua, farina e lievito; hanno una forma variabile, quadrata o circolare a seconda dello stampo, la tipica grigliatura a nido d'ape su tutta la superficie e un sapore neutro, per questo si abbinano bene sia al dolce che al salato...



Panelle siciliane

La panella è una frittella di farina di mais tipica della cucina di strada palermitana e siciliana, anche se più spesso si sente parlare di panelle, al plurale, poiché queste frittelle sono molto piccole e se mangiano più di una per volta. Solitamente i baracchini ambulanti e le friggitorie siciliani offrono pane e panelle...



Pasta cresciuta

La pasta cresciuta è il termine napoletano che indica delle frittelle di pasta di pane (un impasto di farina, acqua e lievito) fatte prima lievitare (crescere) quindi fritte, hanno forma rotondeggiante irregolare ed entrano a far parte del classico cuoppo napoletano, il simbolo dello street food partenopeo, un cono da passeggio...

Samosa

I samosa sono dei fagottini di pasta fritta di forma triangolare, un tipico cibo di strada della cucina indiana e mediorientale. Somigliano un po' agli involtini primavera, o spring rolls, della vicina Cina, dai quali hanno ereditato l'involucro esterno, sottile e croccante, fatto di pasta brick o pasta fillo, ma il ripieno e le spezie usate sono diversi...



Spuntature e ciarimboli marchigiani

Le spuntature e i ciarimboli sono due tipici piatti poveri delle Marche, in particolare della provincia di Ancona, di origine contadina ottenuti con parti del quinto quarto, ossia con gli scarti: interiora di vitello o di agnello (le spuntature), e budella del maiale (i ciarimboli). Vengono lavati bene, aromatizzati con sale, rosmarino, aglio e vino e poi cotti alla brace...



Suppli

I suppli sono un piatto tipico della cucina romana e laziale. Molto simili agli arancini siciliani, i suppli sono composti da polpette di riso cotto nel ragù di carne, poi riempite con mozzarella e infine impanati e fritti. Durante la cottura la mozzarella si scioglie e quando si dividono i suppli a metà essi rimangono uniti da un filo di mozzarella filante...



Tabulè (Taboulè o Tabbouleh) del Libano

Il taboulè è un piatto fresco ed estivo a base di bulgur condito con cipolle, pomodori, menta e prezzemolo originario del Libano e diffuso in tutto il Medio Oriente. Il taboulè, scritto anche tabbouleh, tabulè, tabbouli, viene considerato un antipasto (meze), servito freddo come insalata o anche come cibo da strada...



Tacos

I tacos sono un piatto simbolo della cucina messicana e tex mex, a base di tortillas di mais riempite con carne, verdure, formaggio, pesce, legumi, spezie e chi più ne ha più ne metta. La differenza fondamentale tra i tacos e i burritos, altro piatto simbolo del Messico, sta nella forma...



Tigella, tigelle emiliane

La tigella è una piccola focaccia di forma circolare tipica della zona appenninica emiliana, in particolar modo tra le province di Bologna e Modena, dove viene mangiata ripiena di salumi e/o formaggi. Di solito non si consuma una sola tigella, che è molto piccola, ma più tigelle... Qui vediamo la pietra che veniva utilizzata anticamente per cuocerla.



Tortilla messicana

La tortilla di mais messicana è una specie di piadina o sfogliata molto sottile fatta con la farina di mais, non lievitata ed adatta anche alle persone affette da celichia, intolleranti al glutine di frumento. La piastra dove vengono cotte le tortilla si chiama "comal" e l'impasto di mais viene detto "masa harina"...



Waffle o gaufre

I waffles, o gaufres, sono un dolce tipico della Francia e del Belgio e diffuso anche in Olanda, Germania e Austria, composto da una cialda cotta tra due piastre e farcita con cioccolato, panna, miele, gelato, sciroppo d'acero, frutti di bosco o altri alimenti dolci o salati come il formaggio. I waffles sono conosciuti e diffusi in tutto il mondo occidentale...

