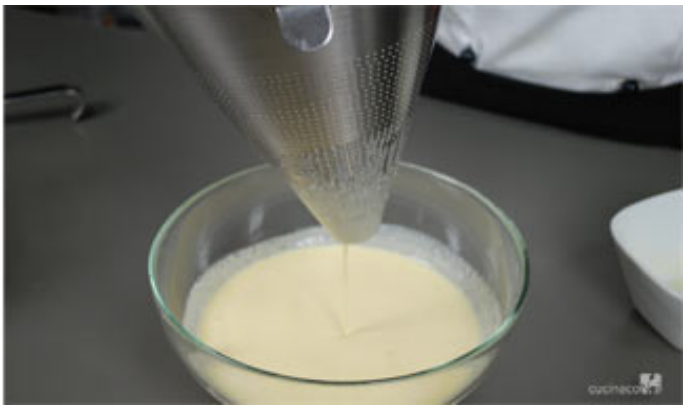
Ricetta crepes

Ricetta crepes, preparazione:

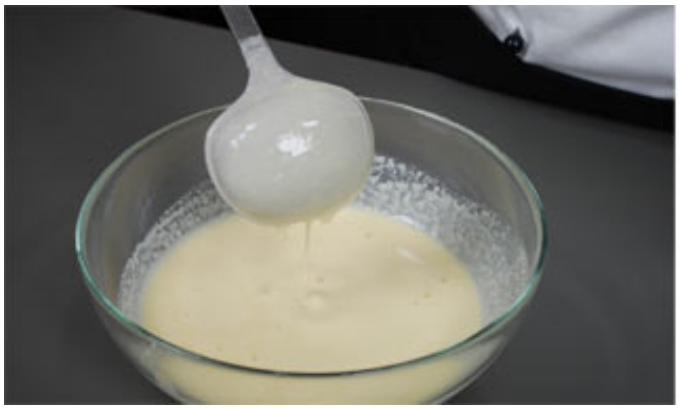
1. In una bastardella sbattere le uova con un pizzico di sale e 2 cucchiai di latte.

2. Aggiungere la farina alle uova, mescolando con una frusta fino ad ottenere una pastella liscia e senza grumi. Se è necessario unire aggiungere un pò di latte.



3. Unire il resto del latte ed il burro fuso lasciato intiepidire.

4. Filtrare il composto con un passino (o uno chinois stamina) e farlo riposare per almeno 30’ in un luogo fresco.



5. Scaldare sul fuoco una padella per crepes (circa 18-20 cm di diametro) ed ungerla leggermente con burro.

6. Versare al centro della padella un mestolo circa di pastella.

7. Ruotare velocemente la padella in modo da ricoprirne il fondo e lasciare rapprendere.

8. Girare la crepes aiutandosi con una spatola francese.

9. Lasciarla rapprendere anche dall'altro lato e toglierla dal fuoco e lasciare scivolare la crepe in un piatto o vassoio.

10. Continuare in questo modo fino ad esaurimento della pastella, sovrapponendo le crepes una sull'altra.

11. Farcire le crepes e dargli forma: fazzoletto, fagottino, saccottino, cannolo, losanghe.

Note e... Sonia consiglia

a) Se non si dispone di una padella per crepes, si può utilizzare una padella antiaderente.

b) Per avvantaggiarsi nei tempi di preparazione delle varie ricette, è possibile preparare le crepes uno o due giorni prima e conservarle in frigorifero ben sigillate con pellicola trasparente.

c) Variante: 500 ml di latte, 250 g di farina, 5 uova, 50 g di burro, sale qb

Ricetta crepes, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo