

## **Crespelle abruzzesi**

### **Procedimento**

1 preparare il brodo mettendo a cuocere in una pentola tutti gli ingredienti per ca 2 ore e schiumando all'occorrenza.

2 preparare le crepes: sbattere le uova con la farina e il sale, aggiungere l'acqua necessaria e filtrare.

3 ungere la padella con poco olio e cuocere le crepes

4 disporre le crepes su un piano di lavoro, cospargerle con parmigiano ed arrotolarle su se stesse

5 porre le crepes in un piatto e ricoprirle con il brodo bollente. servire subito

Ricetta di Dosolina Censori e Gigliola D'Ascanio