

Crepes dolci e salate

Scritto da Cristina Bruno

Giovedì 04 Aprile 2013 08:20 - Ultimo aggiornamento Giovedì 04 Aprile 2013 08:36

Crepes dolci e salate

Le crepes o crespelle sono un piatto sfizioso. Dolci o salate possono diventare un primo con ripieno di pesce, di verdura, di formaggio oppure un dolce ripieno di panna e cioccolato, marmellata o gelato.



Dosi per 4 persone: 2 uova, 2 hg di farina, latte q.b., un pizzico di sale o di zucchero.

Impastare le uova con la farina ed il latte fino ad ottenere un composto piuttosto liquido.



Aggiungere sale o zucchero a seconda del ripieno che si utilizzerà. Scaldare un tegamino antiaderente del diametro di circa 20 cm. Prendere un mestolo del composto e versarlo nel tegame. Muovere il tegame in modo che il liquido copra tutta la superficie. Appena cotto un lato, girare la crepe e terminare la cottura. Togliere dal fuoco e farcire a piacere con ripieno dolce o salato. Sono ottime ripiene di gelato al cioccolato.

Crepes dolci e salate

Scritto da Cristina Bruno

Giovedì 04 Aprile 2013 08:20 - Ultimo aggiornamento Giovedì 04 Aprile 2013 08:36

