



CREPES SALATE

INGREDIENTI PER CIRCA 13 CREPES

3 UOVA
250 gr DI FARINA
MEZZO LITRO DI LATTE
2 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
1 PIZZICO DI SALE

POSSIAMO UTILIZZARE LE CREPES IN VARI MODI: FARCENDOLE CON FORMAGGIO, PROSCIUTTO, VERDURA O CON QUELLO CHE PIÙ CI PIACE CREANDO COSÌ UN OTTIMO ANTIPASTO O UN PRANZO VELOCE; OPPURE COME BASE PER CREARE UN PRIMO APPETITOSO E INFINE ANCHE PER UNA MERENDA DIVERSA COLORANDOLE DI MARMELLATA.

PREPARAZIONE:

In un recipiente, con una frusta, sbattiamo bene le uova con l'olio e il sale. Successivamente aggiungiamo la farina un po' alla volta lavorando sempre il composto con la frusta in modo che non si formino grumi. Infine uniamo il latte sempre un po' alla volta e sempre mescolando. Lasciamo riposare per circa 30 minuti. Procediamo alla cottura. Prendiamo una padella antiaderente (24 cm di diametro) unghiamola con poco olio. Mettiamola sul fuoco non troppo alto e quando è ben calda versiamo un mestolino del composto e facciamo roteare la padella fino a coprirla tutta di pastella. È fondamentale dosare la quantità di pastella per non farle venire né troppo sottili né troppo spesse. Lasciamo cuocere per qualche secondo; appena si formeranno delle bollicine e la crespella inizia a staccarsi facilmente giriamola e lasciamo cuocere ancora per qualche secondo. Togliamo dalla padella e ripetiamo il procedimento fino a terminare tutta la pastella. Mano a mano separiamo le crepes con un foglio di carta forno altrimenti si attaccheranno una a l'altra. Se non le mangiamo tutte le possiamo conservare in frigorifero per 1 / 2 giorni. E come sempre.....

BUON APPETITO!