



Crêpes - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

piatti vari - uova - farina - ripieni

Ingredienti:

125 gr. farina

2 uova

1/4 di latte (o brodo)

sale q.b

burro per cuocere.

Sbattere le uova in una terrina, unirvi la farina e il sale, mescolare bene e diluire con il latte o il brodo. (si avrà una pastella semiliquida)

Scaldare in un padellino un pochino di burro e versarvi un poco di pastella che copra il fondo, rigirla quando è dorata, toglierla e proseguire fino ad esaurimento.

Intere: mettere al centro un ripieno a piacere, arrotolare, disporre in una pirofila, un poco di burro ed infornare finché il ripieno è cotto..

Taglierini per il brodo: aggiungere alla pastella del prezzemolo tritato. Arrotolare la crespella e tagliarla a striscioline. Usare come pasta nel brodo.