



Ricetta per Crepes al grano saraceno (Gallettes)



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 15 min

Ingredienti:

- 60 g farina di grano saraceno fine RIEPER
- 60 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 blu
- 250 ml latte
- 30 g burro liquido
- 2 uova
- sale

Preparazione:

Fare una pastella con le farine, il sale, il burro e il latte incorporandovi poi le uova. In una padella antiaderente scaldare un po' d'olio e aggiungere un mestolo di pastella. Girare la padella per distribuire bene la pastella e cuocere le crepes su ambi i lati. Farcire a piacere con mozzarella, pomodori, verdure, formaggi, frutti o marmellate.

