



Ricetta per Crespelle per brodo



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 20 min

Ingredienti:

- 150 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 giallo o blu o farina zero grumi
- 2 uova
- 250 ml latte
- sale
- a piacere prezzemolo tritato
- erba cipollina tritata

Preparazione:

Con una frusta sbattere bene la farina nel latte.

Aggiungere sale, uova e a piacere prezzemolo e erba cipollina e mescolare bene il tutto.

Scaldare una pentola con pochissimo burro o olio e versare un mestolo di pastella alla volta, e fare dorare le crespelle su ambo i lati.

Quando saranno raffreddate, arrotolare 3 crespelle alla volta e tagliarle a striscioline.

Servire in brodo di carne o vegetale.