



Crèpes 2 - [Visualizza sul sito](#)
di piera

- 1) Semplici crèpes farcite con un misto di purà di patate, besciamella e formaggi (ipo galbanino o fontina, ma non mozzarella perche si scioglie troppo) e infornate senza niente sopra. Deliziose!!!!!!
- 2) crepes salmone e asparagi
- 3) crespelle ripiene di funghi, speck e fontina
- 4) Crepes al radicchio di Treviso-Mascarpone e Fontina
- 5) Alle verdure - il bello di questa ricetta à che queste crespelle sono ricche di gusto e riempiono la pancia senza appesantire

Ancora:

gorgonzola e stracchino,
asparagi e formaggio a piacere,
carciofi e grana,
creme di formaggi misti,
spinaci e ricotta,
funghi e panna

Adesso le tre regole importanti per buone crepes:

La padella deve essere sempre la stessa, riservata alle crepes, e mai lavata, ma asciugata con carta da cucina.

La pastella si fa il giorno prima.

Il giorno dopo la pastella si sarà addensata, si aggiunge un po' di acqua fredda.

Si prende la padella, si prepara una ciotolina con dell'olio di semi e una forchetta con un pezzo di ovatta legato alla forchetta con un elastico o spago.

Ogni volta che si fa una crepe, ci si passa la forchetta che è stata immersa leggermente nella ciotola e si passa sulla padella con l'ovatta. La crepe non attaccherà e non sarà grassa.

Si stendono su un vassoio dopo averle cotte, un po' sfasate e dopo si riempiono.