

Crespelle salate - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Ingr.
125 gr. farina
2 uova
20 gr. burro
250 gr. latte o brodo
Sale

Procedimento:
Sbattere le uova in una terrina ed aggiungere poi la farina e il sale.



Mescolare bene fino a togliere tutti i grumi e diluire con il latte (brodo)
Si deve ottenere una pastella semiliquida.



La scelta della padellina in cui cuocere le crespelle è fatta a seconda dell'uso, o la crepiera o una padellina piccola (io ho usato quella piccola diametro 14 cm e ne ho ricavato 15 crespelle)



Consiglio: anziché usare i 20 gr. di burro per ungere di volta in volta la padellina, io lo sbriciolato dento alla pastella, così non ho dovuto ungere per niente)

Ungere la padellina con un poco di burro e mettere sul fuoco non troppo vivace.

Versarvi con un mestolino un poco di pastella rigirando la padellina in modo che la pastella si espanda su tutta la superficie.



Far dorare la crespella da ambedue i lati.



Procedere fino ad aver esaurito tutta la pastella.



Se non le usate subito potete mantenerle in freezer senza occupare troppo spazio:arrotolate strette a gruppi di 10, nella pellicola.



O ,sempre per il freezer,se le farcite aperte e pronte solo da passare in forno, fasciatele bene sempre nella pellicola.



*Se credete, lasciatevi un poco di pastella, quel tanto che basta per fare 3 crespelle, tritate un poco di prezzemolo e fatele, quindi quando saranno cotte arrotolatele su se stesse e tagliate delle striscioline, sono ottime nel brodo.
(e pure così le potete surgelare)*

