

ZUPPE E MINESTRE

Scrippelle 'mbusse: la ricetta tradizionale abruzzese in brodo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Abruzzo](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Scopri la ricetta delle **Scrippelle 'mbusse**, un piatto tipico abruzzese con crespelle immerse in brodo caldo

INGREDIENTI

BRODO DI CARNE o altro tipo di brodo -
1,5 l
ACQUA 180 ml
PARMIGIANO REGGIANO 100 gr
UOVA 3
FARINA 3 cucchiaini da tavola
OLIO DI SEMI

COME FARE LE SCRIPPELLE 'MBUSSE

1 Iniziamo preparando le crepes, ovvero la base delle scrippelle 'mbusse. Sguscia le uova in una ciotola e sbattile, aggiungi l'acqua e unisci poi la farina setacciata e mescola con una frusta a mano, cerca di non formare grumi.





2 Quando avrai ottenuto una crema liscia e vellutata, coprila con un tovagliolo e lasciala riposare per almeno 30 minuti.



- 3** Metti a scaldare sul fornello una padella antiaderente che avrai unto con un filo di olio. Quando sarà calda, versa al centro un mestolino di pastella per crepes e aspetta che si rapprenda, poi con una paletta morbida, girala dall'altra parte e cuoci per un paio di minuti.





- 4 Una volta che le scrippelle 'mbusse sono pronte, distribuisci sulla superficie di ognuna il parmigiano reggiano grattugiato e arrotolale su loro stesse e tagliale a metà. Sistema i rotoli in un piatto da portata fondo.





5 Versa il brodo bollente sulle scrippelle 'mbusse e cospargi con altro parmigiano grattugiato. Porta subito in tavola dove ogni commensale si potrà servire prendendo scrippelle e brodo con un mestolo che avrai messo a disposizione.



SCRIPPELLE 'MBUSSE: LA RICETTA TRADIZIONALE ABRUZZESE IN

Le **Scrippelle 'mbusse** sono un piatto simbolo della **cucina abruzzese**, originario della provincia di Teramo. Questa ricetta prevede **crepelle** sottili, simili alle crepes, arrotolate e servite in un **brodo caldo di carne**. Perfette per i mesi invernali, le **Scrippelle 'mbusse** rappresentano un primo piatto ideale per le festività, soprattutto durante il periodo natalizio. Prepararle è semplice, ma il loro sapore autentico e rustico conquisterà ogni palato.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere **crepelle perfette**, utilizza una padella ben calda e unta con poco olio o lardo, come vuole la tradizione.

Puoi preparare un **brodo di carne** misto (pollo, manzo e cappone) per un sapore più ricco, oppure optare per un **brodo vegetale** per una versione più leggera.

Se avanzano delle crepelle, puoi utilizzarle per creare cannelloni o timballi, evitando sprechi.

Infine, personalizza il piatto con una spolverata di parmigiano o pecorino per arricchire il sapore.

CONSERVAZIONE

Le **Scrippelle 'mbusse** vanno gustate appena preparate, per evitare che le crepelle si ammorbiscano troppo nel brodo. Puoi conservare il brodo separatamente in frigorifero per 1-2 giorni e riscaldarlo al momento di servire.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di piatti tradizionali abruzzesi e invernali:

Tagliatelle di crepelle in brodo: un'ottima ricetta per riunire intorno al tavolo tutta la famiglia.

Crepelle alla fiorentina: ripiene di ricotta e spinaci, con salsa di pomodoro.

Cannelloni di scrippelle: arrotolati e farciti con ricotta e spinaci o carne.

Brodo di cappone: ideale per accompagnare primi piatti delle feste.

Gnocchi di semolino: morbidi e gustosi, perfetti con brodo o sugo.

Zuppa di legumi e cereali: un comfort food invernale.