

ANTIPASTI E SNACK

Crêpes base

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: **+ 1 ORA DI RIPOSO**



La ricetta delle **crepes** bisogna davvero saperla fare:

ottime se volete preparare qualcosa di veloce e buonissimo! Una ricetta perfetta sia che vogliate declinare le crepes in un piatto dolce o salato.

Diciamoci la verità le crepes sono sempre una pausa golosa che nessuno rifiuta mai! Il suo impasto facile da preparare e ancor di più da cuocere, rende questa ricetta tra le più amate e fatte nelle case degli italiani. Proprio perché è semplice da realizzare può farla chiunque: dalla mamma che vuole preparare la merenda ai bambini, al ragazzo

che magari studia all'università fuori sede e Le crepes sono talmente facili e veloci che davvero tutti possono riuscirci senza essere grossi esperti in cucina, anzi! L'impasto richiede pochissima manualità e ben si presta sia per preparazioni dolci che per quelle salate. Come dolci si può andare dalla classica famosissima Nutella o crema alle nocciole, passando per ogni tipo di marmellata o perché no anche gelato e frutta fresca, mentre per le salate via libera alla fantasia! Tutti i salumi, formaggi ma anche verdure in padella ci stanno benissimo. Sapete che le crespelle, sono adattissime anche per essere farcite come fagottini e messe a forno come primo piatto? Preparate tanto impasto perché vi assicuriamo che sono talmente buone che spariranno in un secondo! Ma sono nate prima le crepes o le crespelle? Fonti storiche ci dicono che molto probabilmente sono nate prima le crespelle italiane, infatti in un testo si legge che Papa Gelasio, nel V secolo, chiese ai suoi cuochi di farne in grandi quantità per sfamare i fedeli francesi che erano giunti a Roma per pregare. Ecco quindi che questa specie di frittata arricchita divenne si è espansa nel mondo intero! Quindi il nostro consiglio è di provarle entrambe: le crepes dolci sono una fantastica colazione da preparare insieme ai bambini, le crepes salate si prestano bene a soddisfare uno sfizio notturno, ma che possono trasformarsi in un primo sostanzioso aggiungendo una buona [besciamella](#) ...insomma in qualsiasi occasione o momento della giornata le crepes sono sempre una buona carta da giocare.

INGREDIENTI

FARINA 180 gr

BURRO 40 gr

UOVA 4

LATTE INTERO 500 gr

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle crepes, cominciate a preparare l'impasto: fate sciogliere il burro in un pentolino o nel microonde.



- 2 Riunite in una ciotola capiente le uova ed il latte e sbattete brevemente per amalgamare gli ingredienti.



- 3 Aggiungete, poca per volta, la farina setacciata mescolando con una piccola frusta per evitare che si formino dei grumi.



- 4 Unite il burro al composto e mescolate.



- 5 Insaporite la pastella con poco sale.

Se realizzate delle crêpes salate potete insaporire il composto anche con poco pepe.



6 Mescolate bene e mettete la pastella da parte in frigorifero a riposare per circa un'ora.

A questo punto, scaldare una padella antiaderente per crêpes, ungetela con poco burro e versateci un mestolo d'impasto girando la padella per distribuirlo in modo uniforme.



7 Girate la crêpe dall'altro lato per cuocerla uniformemente.



8 Procedete in questo modo per realizzare altre crêpes fino ad esaurimento dell'impasto. Farcite le crepes con ciò che più amate, la versione più popolare? Le crepes alla nutella,

ovviamente!

CONSIGLIO