

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Crepes di patate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g patate farinose
30 cl latte
3 uova
3 cucchiai farina
sale
burro.

PREPARAZIONE

1 Lessare le patate in acqua leggermente salata. Scolarle, sbuciarle e passarle allo schiacciapatate.

Diluire la purea di patate con il latte, far intiepidire ed aggiungere la farina poi le uova una alla volta.

Lavorare il composto con la frusta fino a che diventi una crema fluida, eventualmente unire altro latte. Ungere con il burro un padellino da crepes e versarvi il composto con un

mestolino.

Cuocere le crepes da entrambi i lati e servire come contorno.