

ZUPPE E MINESTRE

Scrippelle 'mbusse

di: *Cookaround*

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

UOVA 3

FARINA 3 cucchiari da tavola

ACQUA 180 ml

OLIO DI SEMI

PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

BRODO DI CARNE o altro tipo di brodo -
1,5 l

Le scrippelle: questo l'equivalente abruzzese delle crepes.

Si tratta di sottilissime frittatine a base di farina, acqua ed uova, altrimenti note come crespelle.

La contesa italo-francese in cucina è ricca di argomenti vari, la supremazia che ci contendiamo da secoli con i cugini d'oltralpe per quel che riguarda l'enogastronomia si arricchisce, con le scrippelle, di un'altra "gustosa" pagina.

PREPARAZIONE

- 1 Sbattete le uova in una ciotola con la farina setacciata. Aggiungete, quindi, l'acqua.





- 2 Scaldate una padella antiaderente, quella che solitamente si usa per le crepes, ungetela con poco olio e versate un mestolino di pastella.



- 3 Muovete il padellino in modo tale che la pastella si possa distribuire bene su tutta la superficie e lasciate cuocere prima da un lato e poi dall'altro per pochi minuti.



4 Una volta pronte distribuite sopra un po' di parmigiano, arrotolatele e disponetele nei piatti fondi.





- 5 Fate scaldare il brodo e versatelo nei piatti fondi sopra le scrippelle. Servite i piatti ben caldi con una spolverata di parmigiano.



CURIOSITÀ