

ZUPPE E MINESTRE

Scrippelle 'mbusse

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

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

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



Le **scrippelle 'mbusse** sono un **piatto tradizionale della provincia di Teramo, in Abruzzo**. La ricetta prevede una **zuppa** composta da [crepes](#) tagliate a strisce e servite in un buon [brodo caldo](#) che tradizionalmente è di **carne** ma può essere anche **vegetale**. Questo piatto ha origini antiche, contadine e povere, infatti gli ingredienti con cui viene cucinato sono davvero dei più umili. Le **scrippelle 'mbusse** vengono spesso consumate durante i mesi invernali, tanto che sono diventate a buona ragione un **piatto tradizionale delle feste natalizie**.

Le crepes delle scrippelle 'mbusse,

vengono preparate con una semplice pastella e cotte in una padella calda. **La ricetta è molto simile a quella delle crepes francesi.**

Segui la nostra **ricetta con video e passo passo fotografico** per cucinare in casa e con le tue mani, le scrippelle 'mbusse, tipiche dell'Abruzzo.

Ecco altre **ricette di crepes** che potrebbero piacerti:

[Crespelle alla fiorentina](#)

[Crespelle ai carciofi](#)

[Cannelloni di crespelle](#)

[Crepes salate formaggio e prosciutto](#)

[Crepes con pesto e gamberetti](#)

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

PREPARAZIONE

- 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.

