

ZUPPE E MINESTRE
di: Cookaround

Tagliatelle di crespelle in brodo - frittata

LUOGO: Europa / Austria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Tagliatelle di crespelle in brodo - frittata suppe

INGREDIENTI

BRODO DI CARNE 1,5 l

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

INGREDIENTI PER LE CREPPELLE

FARINA 150 gr

UOVA 2

LATTE 250 ml

SALE

Preparazione

- 1 Per preparare questo piatto tipico dalle origini austriache le tagliatelle di crespelle in brodo - frittata suppe, per prima cosa preparate un'abbondante pentola di brodo di carne che vi servirà per cuocere le crespelle, quindi procedete la ricetta e preparate le crespelle nella seguente maniera: rompete le uova in una scodella e aggiungete nella scodella, la farina.



2 *Fate amalgamare la farina alle uova con l'aiuto di frusta. Versate nella scodella e unite ai due ingredientil latte mescolando bene il tutto, in maniera tale da ottenere un unico composto, liscio e omogeneo.*

Infine aggiustate l'impasto delle crespelle con un pizzico di sale.



3 *Una volta che avrete preparato l'impasto per le crespelle, accendete la pentola del brodo e lasciatelo scaldare, in maniera che possa essere bello caldo al momento di tuffare le crespelle nel brodo.*



- 4** *Con un filo d'olio, untate una padellina antiaderente. Accendete il fuoco e lasciate scaldare bene la padellina.*



- 5** *Versate e ricoprite completamente tutta la superficie della padellina con l'impasto delle crespelle appena preparato. Lasciate cuocere bene la crespella per circa un minuto da un lato, poi con delicatezza giratela e lasciatela cuocere anche dall'altro lato.*





- 6 *Una volta che le crespelle saranno pronte, allontanatele dal fuoco e adagiatele su un piano di lavoro o su di un tagliere e lasciatele intiepidire.*



- 7 *Quando le crespelle si saranno intiepidite, con delicatezza, avvolgetele su stesse, proprio come quando preparate le tagliatelle fatte in casa e con l'aiuto di un coltello tagliate le crespelle, formando così delle tagliatelle di crespelle, della grandezza che preferite.*



8 *Tuffate le tagliatelle di crespelle, nel brodo bollente. Lasciate prendere il bollore e cuocete per pochi istanti.*



9 *Trascorso il tempo indicato le tagliatelle di crespelle in brodo sono pronte per essere servite.*



