

ZUPPE E MINESTRE

Tagliatelle di crespelle in brodo - frittatensuppe

LUOGO: [Europa](#) / [Austria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Tagliatelle di crespelle in brodo - frittatensuppe: le avete mai mangiate? Sono un piatto buonissimo, un comfort food perfetto in tantissime occasioni, l'ideale quando i primi freddi cominciano a farsi sentire.

Un piatto di origine austriaca che di certo vi piacerà!

Un ottima ricetta per riunire intorno al tavolo tutta la famiglia!

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 - frittatensuppe, 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 ingredienti il 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.



