

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crêpes alle fragole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Oggi parliamo delle **crêpes alle fragole**!

Si dice che le **ricette più buone** sono quelle che nascono dagli errori più grossolani, beh, se la storia che abbiamo sentito è vera, anche la **ricetta** di oggi nasce dalla **sbadataggine** di uno **chef francese** che per la fretta del momento versò accidentalmente del vino, o del liquore a seconda delle fonti, sulla salsa di fragole che stava cucinando.

Il risultato fu talmente buono che vi riempì delle crêpes le quali vennero poi servite sulla tavola di un ospite illustre: **Edoardo VII principe di Galles**. Ora non sappiamo se questa storia è vera o meno, ma a noi piace sognare e ci siamo incuriositi così tanto da

provare a rifare questo **dolce semplice e goloso**.

le **crêpes alle fragole** sono davvero **molto golose**, si tratta di un **dolce** che ti può tornare utile quando non hai nulla di consolatorio da mangiare ma ne senti davvero il bisogno! In meno di mezz'ora avrai **un dessert** che soddisferà le tue aspettative e, perché no, anche quelle degli ospiti improvvisi che proprio oggi sono capitati all'improvviso!

Ti piacciono le fragole? Abbiamo tantissime **ricette con le fragole** nel **nostro portale**, eccone alcune che dovresti provare:

[Tiramisù ananas e fragole](#)

[Crostata con crema allo yogurt e fragole](#)

[Charlotte con crema chantilly e fragole](#)

INGREDIENTI PER LE CRÊPES

LATTE 320 ml

FARINA 00 130 gr

UOVA 3

BURRO FUSO 20 gr

INGREDIENTI PER IL RIPIENO DI FRAGOLE

FRAGOLE 300 gr

ZUCCHERO 100 gr

VINO BIANCO 1 bicchiere

PREPARAZIONE

1 In un pentolino sciogli il burro, spegni il fuoco e metti da parte.

Prendi una ciotola capiente e sgusciaci le uova intere, setaccia la farina e aggiungila alle uova nella ciotola, unisci 100 ml di latte e mescola fino ad ottenere un composto omogeneo, a questo punto il burro fuso si sarà raffreddato, quindi puoi aggiungerlo al composto, infine unisci il latte rimanente.





2 Prendi un padellino per le crêpes e ungilo con una noce di burro, quando è caldo versaci un mestolino di impasto e ruota il pentolino per coprire bene il fondo. Cuoci e gira dall'altro lato aiutandoti con una spatola, quando anche il secondo lato sarà cotto porta la crêpe in un piatto. Prosegui così fino ad esaurimento dell'impasto, le crêpes le puoi tenere impilate una sull'altra nel piatto, non si attaccano!





3 Prepara il ripieno: lava e toglì il picciolo alle fragole, tagliale a pezzi e mettile in un

padellino insieme allo zucchero e al vino, cuoci per 10 o 15 minuti a fuoco medio avendo cura di mescolare molto spesso con un cucchiaino di legno.

Quando il ripieno si sarà ristretto e lo zucchero caramellato, inizia a farcire le crêpes mettendo un cucchiaino di ripieno alla fragola al centro e ripiegando la crêpe a ventaglio.

Porta i ventagli di crêpes su un piatto da portata, spolverizza con zucchero a velo e decora con una fragola fresca tagliata a fette.





