

ANTIPASTI E SNACK

Crêpes dolci e salate la ricetta di base

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: **+ 1 ORA DI RIPOSO**



La ricetta delle **crepes** bisogna davvero saperla fare: ottime se volete preparare qualcosa di veloce e buonissimo! Una ricetta perfetta sia che vogliate declinare le crepes in un piatto dolce o salato. Diciamoci la verità le crepes dolci sono sempre una pausa golosa che nessuno rifiuta mai!

Il loro impasto, facile da preparare e ancor di più da cuocere, rende questa preparazione tra le più amate e fatte nelle case degli italiani anche perché può farla chiunque: dalla mamma che vuole preparare la

merenda ai bambini, al ragazzo che magari studia all'università fuori sede e Le crepes sono talmente facili e veloci che davvero tutti possono riuscirci senza essere grossi esperti in cucina, anzi!

Volete sapere come si fanno le crepes originali?

La ricetta delle crepes salate è decisamente uguale basta mettere un po' meno zucchero.

L'impasto richiede pochissima manualità e ben si presta sia per ogni tipo di preparazione. Se avete voglia di crepes dolci potrete abbinarle alla classica famosissima Nutella o crema alle nocciole, passando per ogni tipo di marmellata o perché no anche gelato e frutta fresca, mentre per le salate via libera alla fantasia! Tutti i salumi, formaggi ma anche verdure in padella ci stanno benissimo.

Sapete che le crespelle, sono adattissime anche per essere farcite come fagottini e messe a forno come primo piatto? Preparate tanto impasto perché vi assicuriamo che sono talmente buone che spariranno in un secondo!

INGREDIENTI

FARINA 180 gr

BURRO 40 gr

UOVA 4

LATTE INTERO 500 gr

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per preparare delle **crepes** perfette dovrete partire dalla preparazione della pastella: fate fondere il burro in un pentolino o anche al microonde.

Se utilizzate il microonde vi consigliamo di impostarlo ad una potenza molto bassa e allungare un po' i tempi perchè altrimenti rischiate che il burro esploda nel forno a

microonde con conseguente rottura di scatole di doverlo ripulire da cima a fondo senza contare che dovrete far fondere il burro di nuovo perchè non ne avrete più la quantità giusta. Seguendo questi piccoli accorgimenti avrete delle crepes perfette!



- 2 Rompete le uova in una ciotola prestando sempre molta attenzione che non ricadano pezzetti di guscio nella ciotola stessa insieme all'uovo, aggiungete il latte e sbattete con la frusta per amalgamare gli ingredienti.





- 3** Ora dovrete aggiungere la farina, per praticità, siccome deve essere setacciata, fate in modo che setacciandola ricada direttamente nella ciotola con gli altri ingredienti.

Mescolate velocemente con una frusta cosicchè non si formino grumi, cosa assolutamente da evitare: la pastella delle crepes deve essere liscia e vellutata.



- 4** Ora unite il burro, controllate che sia effettivamente a temperatura ambiente. Qualora uniste il burro caldo, le uova presenti nella pastella inizierebbero a cuocere formando dei grumi ed inficiando la buona riuscita della ricetta, per cui attenzione!



- 5** Insaporite la pastella con poco sale e se la vostra intenzione fosse quella di abbinarle ad una farcia salata, potete aggiungere anche poco pepe.

Mescolate molto bene il tutto, quindi coprite la ciotola con un foglio di pellicola trasparente e riponete in frigorifero a riposare per circa un'ora.



- 6** A questo punto, scaldate una padella piatta antiaderente per crêpes, ungetela con poco burro.

Asciugate il burro in eccesso con un foglio di carta assorbente, non dovrà mai esserci troppo burro sulla padellina altrimenti le crepes risulteranno molto unte e poco gradevoli al gusto.

Versate un mestolo scarso d'impasto nella padella ed iniziate ad inclinarla in modo tale che la pastella ricopra in modo uniforme tutta la superficie della padellina.

Lasciate cuocere la crepe per un minuto o due da un lato o fino a che non risulti rappresa.



- 7** Girate la crêpes dall'altro lato per cuocerla uniformemente, dovrete lasciarla per un altro minuto scarso.



- 8** Procedete in questo modo per realizzare altre crêpes fino ad esaurimento dell'impasto. Farcite le crepes con ciò che più amate, la versione più popolare? Le crepes alla nutella, ovviamente!

CONSIGLIO

CURIOSITÀ