

ZUPPE E MINESTRE

Tagliatelle di crespelle verdi in brodo

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

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



Tagliatelle di crespelle verdi in brodo

INGREDIENTI

BIETOLE 200 gr

UOVA 3

PARMIGIANO REGGIANO 2 cucchiaini da tavola

LATTE INTERO 150 ml

FARINA 2 cucchiaini da tavola

BURRO

CUORE DIBRODO DI MANZO 1

PREPARAZIONE

1 Pulite le biette e lessatele in poca acqua leggermente salata.

Una volta cotte, scolatele, strizzatele bene e tritatele molto finemente.

Unite alle biette le uova, il parmigiano grattugiato, la farina ed il latte; dovrete ottenere una pastella piuttosto liquida. Scaldate un padellino leggermente unto di burro, versatevi una piccola quantità di pastella e roteate la padella per distribuire il composto sul fondo

della stessa. Lasciate che i bordi della crespella inizino a colorirsi, quindi giratela e cuocetela sull'altro lato.

Preparate il brodo facendo sciogliere in un pentolino sul fuoco una vaschetta di Cuore di Brodo di Manzo in 500 ml d'acqua.

Arrotolate le crepes e tagliatele a fette di mezzo centimetro.

Distribuite, infine, le tagliatelle di crespelle nei piatti da portata e versatevi sopra il brodo preparato con il Cuore di Brodo Manzo. Cospargete a piacere con dell'altro parmigiano grattugiato.