

Pastella per crepes salate

La **pastella per crepes salate** è la preparazione di base per le **crepes**, delle cialde sottili, morbide, che vengono cotte in padelle o crepiere tonde di dimensione più o meno grande a seconda della preparazione.

Le **crepes** possono essere chiuse in varie forme, la più tipica è piegata a metà, oppure a metà due volte, ma si possono chiudere anche a fagottino, a cannolo o come più la fantasia ci suggerisce. Le **crepes** possono essere farcite con i ripieni più vari, sia dolci sia salati. Anche se questa pastella è usata di preferenza per le crepes salate è ottima anche con farciture dolci.

Con le dosi indicate si prepara circa **1 Kg di pastella per crepes salate**, dalla quale si ricavano 8 crepes grandi (da 26 cm di diametro), in genere indicate per 4 persone (2 crepes a testa). In genere quando si gustano salate, per una cena completa si considerano 2 **crepes** a testa. Se vengono servite accompagnate da un primo o da un secondo ne può essere sufficiente anche solo una.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- 370Kcal a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 20 g di burro
- 200 g di farina di grano tenero tipo 00
- Sale fino
- 4 uova di gallina
- 500 ml di latte

PREPARAZIONE

- Per una pastella liscia e uniforme è bene che le uova siano a temperatura ambiente e il latte tiepido.
- Fondere il burro in un pentolino antiaderente e lasciarlo intiepidire.
- Nel frattempo in una terrina setacciare la farina ed aggiungere un pizzico di sale.
- Sbattere le uova e versarle, poco alla volta, nella terrina, amalgamando accuratamente con la frusta.
- Unire il latte a filo, sempre mescolando, e il burro fuso.
- Coprire con pellicola trasparente e fare riposare 1 ora in frigo.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

