

Brodo Di Carne Con Crespelle Al Formaggio

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 0 Min.
- Difficoltà: Molto Facile
- Porzioni: 8

Ingredienti:

- 120 cl brodo di carne
- 45 g farina
- 10 cl latte
- 60 g uovo
- q.b. sale
- pepe bianco
- 1/2 cucchiaio burro fuso
- 50 g formaggio parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaio erba cipollina tritata
- burro per friggere

Preparazione

Lavorate in una terrina il latte con la farina, l'uovo, il burro fuso, il formaggio, l'erba cipollina, sale e pepe, e lasciate riposare per mezz'ora il composto ottenuto.

Fate fondere un pezzetto di burro in una padella, versatevi un poco del composto preparato e muovete il recipiente affinché l'impasto si distribuisca in modo uniforme.

Lasciate dorare la crespella su un lato, quindi giratela e fatela cuocere anche dall'altro.

Procedete come descritto fino ad esaurimento della pastella.

Man mano che vengono pronte, mettete le crespelle una sopra l'altra, lasciatele raffreddare, infine tagliatele a striscioline.

Distribuite il brodo di carne, ben caldo, in otto piatti fondi, mettete in ciascuno di essi una parte delle striscioline di crespelle e servite.

