

Le omelette di Cony Liette



Per 20 crepes-omelette:

- ✿ 4 uova;
- ✿ 4 cucchiaini di farina;
- ✿ latte;
- ✿ se dolci: 2 cucchiaini di zucchero;
- ✿ se salate: un pizzico di sale;
- ✿ padella antiaderente (diametro 12 cm circa)



Rompete le uova e versatele in una terrina. Unite il latte, usando 4 mezzi gusci. Versate la farina pian piano, girando bene per evitare il formarsi di grumi. Fate riposare per 3 minuti.

Imburrate la piccola padella e fatela scaldare a fiamma bassa. Ogni 2 crepe potete imbrattare nuovamente: basta poco burro.

Versate 2 cucchiaini di pastella per formare la prima crepe: fate in modo che l'impasto liquido si distribuisca fino a formare un cerchio che ricopre il fondo della padella.

Girate per far cuocere anche l'altro lato. Appena pronta, togliete la crepe e adagiatela su un piatto.

Farcite a piacere. Una crepe dolce puo' contenere vari tipi di prelibatezze: marmellata, Nutella, gelato, crema, Gran Marnier (è un liquore!!! Solo per i grandi!). Puoi abbinarci: granella di nocciola, cocco in polvere, frutta a pezzi, panna, chicchi di cioccolato bianco e nero, codette di zucchero, eccetera.

Se scegliete di farle salate, sbizzarritevi e leggete la variazione proposta.



Variazione

Le crepes salate diventano una specie di cannelloni (pasta al forno). Farcitele con affettati, formaggi, verdure, sughi e ricordatevi di mettere in forno e di cuocere, appunto, come fossero pasta al forno.



Alla prossima ricetta. Prendi la forchetta: l'orso Golosone ti aspetta!