



DIFFICOLTÀ: IMPALPABILE



PREPARAZIONE: 10 MIN



COTTURA: INFINITA

INGREDIENTI

- UOVA
- FARINA
- LATTE INTERO
- NUTELLA
- BURRO
- ZUCCHERO A VELO



PRESENTAZIONE

Porta la Francia a casa tua dopo i mondiali del 2006 con questa ricetta dal **sapore di cartone** che ti farà dubitare delle tue papille gustative. Farina, uova, latte, **senza un grammo di grassi** in più.

PREPARAZIONE



Sembra una cazzata preparare le crêpes: **tre ingredienti**, sbatti di qua, spadella di là.

La verità è che **fare le crêpes è un'arte** e come dice il maestro Shifu: *"Se fai solo quello che sai fare, non sarai mai più di quello che sei ora"*.

Quindi iniziate **rompendo le uova** in una ciotola, mescolate bene con una forchetta e aggiungete a poco a poco il latte intero.

Infine setacciate la farina nella ciotola e mescolate con le fruste fino ad ottenere un **composto senza grumi**.

Lasciate 30 minuti in frigo e poi, su una padella con del



burro, iniziate il **lungo percorso di realizzazione** delle crêpes, portato a termine solo da 3 guerrieri dragoni su 10.

Guarnite a piacere... e con "piacere" intendo **nutella e zucchero a velo** perché in periodi di incertezza come questi, meglio dare un po' di vero gusto al piatto. **"Sai qual è la parte più difficile? La parte più difficile è ripulire tutto dopo!"** cit.



Via Mazzini, 6/A - Brescia
www. adesso-pasta.it

#lapastadapasseggio