

Scrippelle 'mbusse

INGREDIENTI:

per le scrippelle (crepes):

4 uova,

100 gr di farina,

500 ml di acqua circa,

sale,

1 noce di strutto o burro,

brodo di gallina (questa è la ricetta di casa mia) :

1 gallina preferibilmente ruspante,

1 ciuffo di prezzemolo,

1 pezzo di stecca di cannella,

scorza di 1/2 limone solo il giallo,

acqua,

sale,

pecorino o parmigiano.

Preparare il brodo mettendo in una pentola alta tutti gli ingredienti ben coperti da acqua fredda e portare a bollore, mi raccomando di togliere la schiuma che si forma per avere un brodo limpido e lasciar cuocere per almeno 3 h a fuoco basso (una gallina di allevamento ha tempi più ridotti).

Mentre il brodo cuoce preparare le scrippelle con uova, farina, sale e acqua farle riposare 30' poi prendere una padella antiaderente e farci sciogliere lo strutto o il burro versare quello sciolto in una ciotolina e togliere l'eccesso dalla padella con carta assorbente da riutilizzare durante la cottura delle crepes per ungere di nuovo.

Scaldare bene la padella versare la pastella con un mestolino e fare delle crepes molto sottili.

Quando saranno pronte mettere il formaggio su ogni scrippella arrotolarla porla nel piatto e coprire di brodo caldo filtrato.