

Le crepes (crespelle) di zucchine

Le zucchine sono sicuramente una delle verdure più versatili, e si prestano a mille preparazioni. Provatele anche come ingrediente-base di questi gustose crepes (o, più italianamente, crespelle), da gustare da sole o farcite con del formaggio fresco spalmabile: sono davvero squisite e piacciono a tutta la famiglia (anche ai bambini!). Prepararle è semplice: bisogna solo fare attenzione del cuocerle, in modo che risultino sottili e ben compatte, ma non unte. Ecco la ricetta.



Ingredienti

- 400 g di zucchine
- 2 uova
- 1 piccola cipolla bianca
- Sale
- Pepe (facoltativo; da evitare se ci sono bambini)
- 250 g di latte
- 250 g di farina
- 100 g di parmigiano grattugiato

Come si fa

- Lavate le zucchine e grattugiatele. Salatele leggermente e mettetele per una mezzoretta in un colino, in modo da far loro perdere un po' di acqua di vegetazione.
- Tagliate la cipolla a pezzetti piccoli.
- In una ciotola sbattete le uova, quindi aggiungete le latte e poco per volta, sempre mescolando, la farina.
- Versate anche la cipolla e le zucchine, sempre mescolando.
- Aggiustate di sale.
- Mettete un cucchiaio di olio in una padella grande (va bene una di 24 cm). Quando l'olio è caldo versate tre o quattro cucchiaini di impasto e ruotate velocemente la padella per distribuirlo bene.
- Quando la crepe si è rassodata da una parte, giratela e cospargete il lato già cotto con una cucchiainata di parmigiano.
- Quando la crepe è cotta, arrotolatela in padella e mettetela nel piatto da portata.
- Continuate così fino a esaurire gli ingredienti.
- Gustate le crepes calde, accompagnate con formaggio spalmabile.