




"SCRIPPELLE" (CREPES)

 6 persone  10 minuti  60 minuti

Ingredienti

7 uova fresche; 10 cucchiaini di farina "00"; un cucchiaino di sale fino; una macinata di noce moscata; 400 cc. di acqua.

Preparazione

In una ciotola, amalgamate, con una frusta, tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto piuttosto fluido (la giusta densità è raggiunta se il composto, mescolato con un mestolo di acciaio, lascia una "velatura" sul metallo quando questo viene estratto). Fate scaldare, a fiamma moderata, due padelle con il fondo antiaderente e strofinatele con una carta intrisa di olio di oliva.

Procedimento

Nella padella n. 1 versate un mestolino del composto e (fuori dal fuoco) con un movimento rapidissimo e rotatorio del polso distribuitelo su tutta la superficie.

Riponete la padella sulla fiamma e lasciate cuocere per 45-60 secondi.

Aiutandovi con un mestolo di legno e con le dita, togliete la scrippella dalla padella n.

1 e rovesciatela nella padella n. 2 dove la lascerete cuocere per 30 secondi.

Nel frattempo versate un nuovo mestolino nella padella n. 1, ripetete l'operazione "di polso" e mentre la scrippella si cuoce, togliete la prima dalla padella n. 2 e mettetela ad asciugare su un piatto.

Andate avanti così fino a quando tutto il composto non sarà esaurito, ricordandovi di ingrassare le padelle ogni 2-3 scrippelle.

Alla fine dell'operazione, dovrete aver ottenuto da un minimo di 14 ad un massimo di 24 scrippelle (ricordate che più sono sottili e meglio é...).

... storia o mito?

Le "crêpes" sono una specialità francese famosa in tutto il mondo. Le "scrippelle" sono una specialità teramana tipica della cucina abruzzese. Non sappiamo se sono nate prima queste o prima quelle. Ma di certo sappiamo che gli angioini hanno "frequentato" i teramani e che potrebbero aver apprezzato il loro modo di fare queste leggerissime sfoglie, tanto da importarle oltralpe e farne un must della cucina francese.

Ma potrebbe essere verosimile anche il contrario... Bah!