BRODO DI CARNE CON CRESPELLE AL FORMAGGIO

Ingredienti per 8 persone:

- 120 cl di brodo di carne
- 45 g di farina
- 10 cl di latte
- 1 uovo
- sale
- pepe bianco
- 1/2 cucchiaio di burro fuso
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaio di erba cipollina tritata
- burro per friggere

Lavorate in una terrina il latte con la farina, l'uovo, il burro fuso, il formaggio, l'erba cipollina, sale e pepe, e lasciate riposare per mezz'ora il composto ottenuto.
Fate fondere un pezzetto di burro in una padella, versatevi un poco del composto preparato e muovete il recipiente affinché l'impasto si distribuisca in modo uniforme.
Lasciate dorare la crespella su un lato, quindi giratela e fatela cuocere anche dall'altro.
Procedete come descritto fino ad esaurimento della pastella.
Man mano che vengono pronte, mettete le crespelle una sopra l'altra, lasciatele raffreddare, infine tagliatele a striscioline.
Distribuite il brodo di carne, ben caldo, in otto piatti fondi, mettete in ciascuno di essi una parte delle striscioline di crespelle e servite.