

CRÊPES IN BRODO

Ingredienti per 4 persone:

- 120 g di farina,
- 4 uova,
- 1 tazza di latte,
- poco burro,
- formaggio grattugiato,
- 120 cl di brodo,
- sale.

Fate una pastella con farina,uova e latte; salate poco.

Ungete di volta in volta un padellino con poco burro e con la pastella fate tante frittatine sottili.

Man mano che sono pronte, cospargetele di formaggio grattugiato e mettetele una sull'altra.

Tagliate la torta di frittatine a listarelle, suddividetele su quattro fondine e copritele con il brodo bollente.