
CRÊPES DI PATATE

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di patate farinose,
- 30 cl di latte,
- 3 uova,
- 3 cucchiaini di farina,
- sale,
- burro.

Lessare le patate in acqua leggermente salata.

Scolarle, sbuciarle e passarle allo schiacciapatate.

Diluire la purea di patate con il latte, far intiepidire ed aggiungere la farina poi le uova una alla volta.

Lavorare il composto con la frusta fino a che diventi una crema fluida, eventualmente unire altro latte.

Ungere con il burro un padellino da crêpes e versarvi il composto con un mestolino.

Cuocere le crêpes da entrambi i lati e servire come contorno.