
BRODO CON TAGLIOLINI DI CRÊPES

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di brodo di pollo
- 120 g di farina
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 bicchiere di latte
- 50 g di burro
- 1 pizzico di sale

Amalgamate la farina con un uovo intero e un tuorlo.

Versatevi il latte a poco a poco, dovrete ottenere un impasto non troppo denso.

Aggiungete 30 g di burro fuso, un pizzico di sale e lasciate riposare per un'ora.

In un padellino scaldate un fiocchetto di burro, versatevi un cucchiaio di pastella, cuocete la frittatina da una parte e dall'altra.

Così di seguito fino a esaurimento.

Tagliate le frittatine a nastri, suddivideteli nelle tazze da consommé e versatevi sopra il brodo bollente.