

Girando per diversi siti ho notato che c'è **un po' di confusione quando si entra nell'argomento crêpes**, ma non per quanto riguarda le ricette, tanto più per **come viene scritta la parola: creps!**

Sì, mi è capitato più di una volta di leggere **crép** o **créps** al posto di **crêpe** oppure **crêpes**.

Crêpes è il termine francese per indicare le [crespelle](#), quelle morbide cialde che possono essere farcite in mille modi e dalle quali possiamo ottenere sia crêpes salate che crepes dolci.

Come si fanno le crêpes?

La risposta alla domanda "**come fare le crêpes**" è semplice: l'impasto base prevede l'utilizzo di uova, latte e farina, tutti mixati tra di loro fino al raggiungimento di un composto omogeneo.

A questo punto si copre tutto con della pellicola e si lascia riposare in frigorifero per una mezz'oretta.

Una volta passato il tempo necessario andremo ad ungere con una noce di burro una padella antiaderente o una crepiera già scaldata sul fuoco e verseremo un mestolo del nostro composto che basti a ricoprire tutta la superficie della nostra padella, senza esagerare in spessore: **la crespella deve essere infatti molto sottile**.

Lasciamo cuocere finché l'impasto si staccherà dal fondo della padella, giriamo la crêpe dall'altro lato e lasciamo cuocere ancora per pochi minuti.

Possiamo trovare **molte versioni dell'impasto base** che utilizzano ad esempio, farine diverse, come quella [di castagne](#), di ceci o di riso.

Possiamo trovare anche **impasti per le crêpes senza uova, senza burro o senza latte**, insomma diciamo che sono estremamente versatili sia per il condimento, sia per la composizione vera e propria.

Ricette con le crêpes

Personalmente amo molto le crêpes proprio per la loro versatilità in cucina e perché mi permettono di **esprimere al meglio la creatività**.

Le ricette che vado a presentarvi ora e sono state tutte testate ed hanno riscosso un grande successo!

La prima che voglio mostrarvi è la **ricetta delle crêpe con funghi**.

[Crepe con funghi](#)

Abbiamo poi delle **crêpes al pesto e scamorza**, presentati come cannelloni, giusto per dare un tocco in più anche all'impattamento.

[Crepes al pesto e scamorza](#)

Per questa ricetta invece ho utilizzato una **farina di castagne**: ecco quindi le mie crêpes con farina di castagne che ho farcito con un gustoso ripieno di radicchio e taleggio.

[Crepes con farina di castagne](#)

Per quanto riguarda **le crêpes dolci**, le farcisco o con della semplice marmellata, o con

della crema di nocciole oppure le servo in **una maniera scenografica**.

Prima di tutto aggiungo all'impasto della scorza di arancia tagliata molto fine.

Cuocio le crespelle, le stendo su un piatto e le cospargo con dello zucchero.

A parte metto a scaldare del rum.

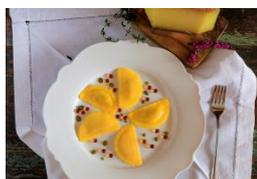
Una volta raggiunta la temperatura, lo verso sulle crêpes appena zuccherate, prendo un accendino, spengo le luci e... **flambé!**

Passando la fiamma sopra il rum, questo accenderà un piccolo fuocherello nel piatto che si spegnerà una volta evaporato tutto l'alcool.

Un'idea carina per scaldare l'attenzione degli ospiti □

Ora che abbiamo capito che **si scrive crêpes e non creps**, che sappiamo come prepararle e abbiamo scoperto qualche ricetta, non ci resta che metterci all'opera e dar sfogo alla nostra fantasia!

Altro da Luciana In Cucina



Ravioli ripieni al
Bagoss con salvia



Risotto arredato al
gorgonzola



Share a Meal by
Unilever e Knorr



Coldline Living -
L'abbattitore
domest...



Gnocchi di
formaggio



Gnocchi gorgonzola

e pere