

Scrippelle 'mbusse'

22 Maggio 2007

Ingredienti

Sei uova, due cucchiari di farina per ogni uovo, un litro e mezzo di brodo di gallina ruspante

Preparazione

Sbattere in una terrina le uova, incorporare lentamente la farina fino ad avere un impasto omogeneo e diluire il tutto con sei bicchieri di acqua. ungere una padella (larga circa 25 cm) con un pezzo di lardo e lasciar riscaldare bene e versare mezzo coppino dell'impasto; si otterrà, a fuoco basso, una scrippella molto sottile, quasi trasparente (altrimenti ridurre la quantità), rigirare a metà cottura e ripetere l'operazione fino ad esaurimento dell'impasto. disporre le scrippelle separatamente su un tavolo in modo che possano asciugarsi. nel frattempo, preparare il brodo. allargare una alla volta le scrippelle, farcirle con formaggio e un pizzico di cannella, arrotolarle ben strette, disporle nel piatto fondo 7-8 alla volta, versarvi il brodo molto caldo, spolverare con formaggio grana e servire.