



FACCIAMO LE CRÊPES CON NADIA

Quarta C Primaria Pavese in DDI Marzo 2021

IC 13 BOLOGNA

Docenti ed educatrici: Alessandra Mirabelli, Carmela Colloca, Martina Pietrantoni, Emanuela Dozza, Elisa Corazza

Special Guests: Chiara Bertocchi e Stefano Fanara

Le Crêpes di Nadia

Ingredienti :

- ☺ 1 uovo
- ☺ 2 cucchiaini di farina
- ☺ 1 bicchiere di latte

Procedimento

Prendi una ciotola, metti due cucchiaini di farina, l'uovo e il latte.

Con una frusta o una forchetta mescola bene in modo che non ci siano grumi.

Prendi una padella e ungila con del burro. Falla scaldare bene e aggiungi un mestolino di pastella.

Dopo pochi minuti gira la crêpe per cuocerla dall'altro lato.

A cottura terminata, stendila su un piatto, spalma abbondante Nutella e piega la crêpe fino a formare un triangolo e...buon appetito!!!

N.B. Se usi latte vegetale potrebbe servirti qualche cucchiaino di farina in più. Aggiungi gradualmente farina fino ad ottenere la consistenza giusta (non troppo liquida) della pastella.

Matteo Bastelli



Ricetta crêpes

Per fare le crêpes bisogna prendere:

- **un uovo intero,**
- **2 cucchiaini di farina,**
- **1 bicchiere di latte**

Procedimento:

Metti il tutto in una ciotola e mescola con la frusta. Poi prendi una padella antiaderente, metti del burro e riscaldi la padella; poi con il mestolo prendi il composto, lo versi nella padella e aspetti che diventi solido, poi lo prendi e lo metti sul piatto.

Alessandro Bedeschi



Le crêpes

Ingredienti :

- 1 uovo
- 2 cucchiari di farina
- 1 ciotola
- 1 bicchiere di latte
- Nutella o altre cose

Procedimento:

Prendere una ciotola, mettere dentro l'uovo, poi aggiungere un bicchiere di latte poi, due cucchiari di farina e mescolare molto bene per non fare venire grumi. Dopo aver mescolato, prendere una padella, farla riscaldare, mettere un po' d'olio o burro per non farla appiccicare alla padella. Prendere l'impasto e metterlo dentro la padella con un mestolo, per non farla troppo grossa, poi aspettare qualche minuto, però non troppi per non farla bruciare. Poi prendere un piatto, prendere su la crêpe e metterla sul piatto. Infine spalmare la nutella o altre cose sulla crêpe, quindi mangiarsela con gusto.

Sofia Bruni



Ingredienti:

1. Un uovo
2. Un bicchiere pieno di latte
3. 2 cucchiari di farina
4. Una ciotola.

Procedimento:

Come prima cosa si rompe l'uovo e si versa il contenuto nella ciotola, poi si versa il latte, si mettono due cucchiari di farina e si inizia mantecare velocemente. Quando si vede che l'uovo si è amalgamato per bene, si versa l'impasto in una padella antiaderente.

Dopo che si è cotta, girarla dall'altra parte fino a cottura ultimata, alla fine si mette nel piatto e, a seconda dei gusti, si può farcire con marmellata o nutella.

Enrico Casabianca



Nadiacrepês

Ingredienti per 2 crêpes

- 1 uovo
- Un bicchiere di latte
- Due cucchiaini di farina
- Una noce di burro

Procedimento

Prendere una ciotola non troppo grande, mettere l'uovo, i due cucchiaini di farina e mescolare; aggiungere il latte e mescolare ancora fino ad ottenere un composto non troppo denso, ma non troppo liquido.

Per evitare la formazione di grumi si suggerisce di mettere prima il latte, poi la farina.

Prendere una padella antiaderente, spalmare del burro sopra e mettere sui fornelli a fuoco medio. Mettere metà mestolo del composto sulla padella, girare la padella per riempirla e ottenere la forma rotonda della crepe. Quando compaiono le bolle girare e aspettare che si cuocia anche dall'altro lato.

Una volta cotta mettere la crêpe su un piatto e accompagnare con la Nutella.

Cristiano Comaglio



Ricetta delle crêpes

Ingredienti:

- un uovo
- due cucchiaini di farina
- un bicchiere di latte

Procedimento :

Rompere un uovo e mettere due o tre cucchiaini di zucchero e aggiungere 150g di farina e mescolare piano piano, schiacciare bene per evitare la formazione di grumi e lasciare riposare per 30m.

Riscaldare una padella antiaderente e mettere sopra una noce di burro, oppure olio di semi e cuocere l'impasto a fiamma bassa, poi farcire le crêpes con la nutella o zucchero.

Mario Constantin



Delise Di Mascio

Crêpes alla nutella

PREPARAZIONE

Mettere in una ciotola l'uovo intero con 2 cucchiaini di farina setacciata e sbattere con la frusta per qualche secondo in modo che non si formino grumi. Unire anche il latte a temperatura ambiente e mescolare bene. Nel caso la pastella fosse troppo liquida, aggiungere 1 cucchiaino piccolo di farina.

Spalmare la padella fredda con un po' di burro e fare scaldare a fuoco alto per qualche secondo. Togliere la padella e mettere una mestolata di impasto girando la padella in modo che si distribuisca uniformemente. Fate cuocere per pochi secondi finché il bordo inizierà a diventare scuro e inizierà a staccarsi, allora girate la crêpe e fatela cuocere anche dall'altro lato.

Fare tutte le crêpes con lo stesso procedimento.

Prendere una crêpe e spalmarne metà con abbondante nutella, chiuderla e ripiegarla in quattro. A piacere spolverare con un po' di zucchero a velo e servire.

Buon appetito!

♥ Ingredienti:

♥ Latte - 1 bicchiere

♥ Farina – 2 cucchiaini

♥ Uova – 1

♥ Nutella – a volontà 😊



Ricetta crepes

Ingredienti:

- un uovo (o due)
- un bicchiere di latte
- due cucchiaini di farina

Procedimento:

Lasciare scaldare tanto la padella antiaderente, dopo averla cosparsa con un po' di burro, versare il composto con un mestolo nella padella facendo attenzione a ricoprire tutto il fondo. Cuocere da una parte, poi dall'altra, mettere nel piatto, infine spalmarvi la nutella.

Suheila Drenovci



Ingredienti:

1 uovo

Mezzo bicchiere di latte

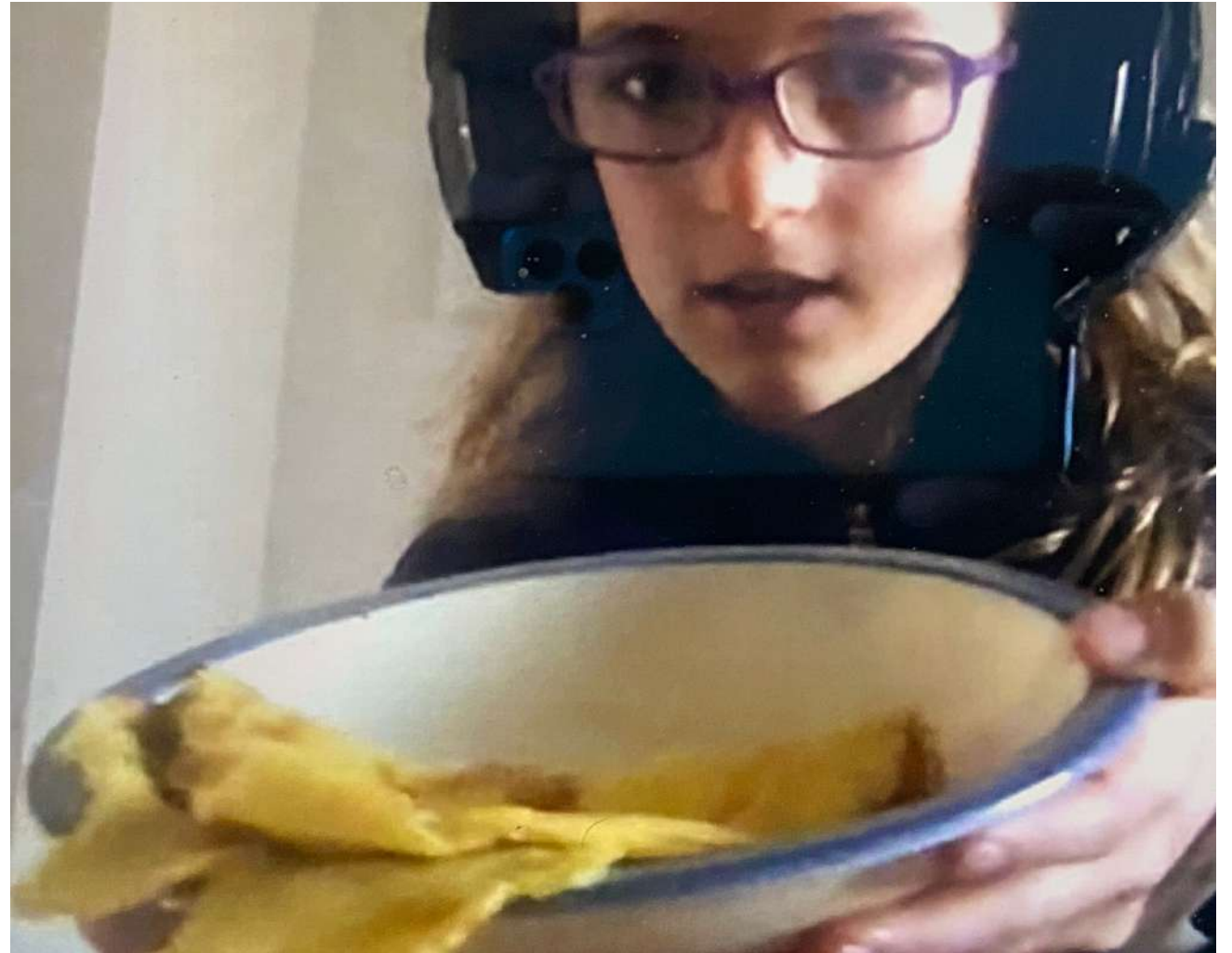
2 cucchiaini di farina

Burro

Nutella

Mettere l'uovo dentro una scodella e sbatterlo con la frusta. Poi mettere il bicchiere di latte (metà bicchiere) e mescolarlo con l'uovo, poi aggiungere 2 cucchiaini di farina e continuare a mescolare. Infine prendere una padella, mettere il burro facendolo sciogliere in tutti i lati della padella. Versare il composto con un mestolo e lasciarlo cuocere per un minuto... alla fine controllare se è cotto (sollevare il bordo e girarlo facendo in modo che sia cotto da tutti e due i lati). Togliere la crêpe dalla padella e metterla in un piatto per farcirla con la nutella

Saruzza Franci



INGREDIENTI

-UN UOVO

-DUE CUCCHIAI DI FARINA

-UN BICCHIERE DI LATTE

PROCEDIMENTO, OSSIA COME HO FATTO LE CRÊPES:HO PRESO UNA CIOTOLA E HO MESSO L'UOVO, OVVIAMENTE SENZA GUSCIO, POI HO MESSO I DUE CUCCHIAI DI FARINA E HO MESCOLATO CON LA FRUSTA PER TOGLIERE I GRUMI. MENTRE MESCOLAVO PIAN PIANO, UN PO' ALLA VOLTA HO AGGIUNTO IL LATTE, PERO', SICCOME ERA TROPPO LIQUIDO, HO AGGIUNTO UN ALTRO PO' DI FARINA, POI HO MESSO L'IMPASTO IN PADELLA CON UN CUCCHIAIO. HO FATTO CUOCERE LA CRÊPE DA ENTRAMBE LE PARTI, UNA VOLTA PRONTA LA PRIMA, NE HO FATTO ALTRE TRE. LE HO FARCITE CON UN SACCO DI NUTELLA E POI OVVIAMENTE LE HO MANGIATE.

MATTEO GOLINELLI



Ingredienti:

- 1 uovo,
- 2 cucchiaini di farina
- 1 bicchiere di latte
- burro
- Nutella

Preparazione:

Prendiamo una ciotola a bordo alto, versiamo l'uovo e mescoliamo bene con una frusta; aggiungiamo farina e latte e con la frusta mescolare un po' velocemente per evitare la formazione di grumi.

Continuiamo a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Prendiamo una padella, la mettiamo sul fuoco, dopo averla unta con una noce di burro.

Quando sarà ben calda, versiamo un mestolo di impasto, lo stendiamo in maniera uniforme sul fondo della padella. Lo facciamo cuocere anche l'altro lato. Quando sarà pronto mettiamo la crêpe su un piatto, poi prendiamo un cucchiaino di nutella, la stendiamo sulla superficie della crêpe, ripieghiamo la crêpe. Pronta per essere mangiata.

Valentin Manta



Ingredienti:

1 uovo
2 cucchiaini di farina
1 bicchiere di latte
1 pizzico di sale
burro
crema spalmabile alla nocciola/marmellata

Utensili:

una ciotola
una frusta
un mestolo
una padella a base larga
una spatola

Procedimento

Nella ciotola sbattere l'uovo, aggiungere il latte e un pizzico di sale.

Aggiungere la farina un poco per volta, mescolando bene con la frusta per evitare la formazione di grumi, continuare a mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.

Scaldare la padella e ungere bene la superficie con il burro.

Versare un mestolo di pastella distribuendola uniformemente sulla padella calda.

Lasciare cuocere per un minuto circa e con la spatola girare la crepe e cuocerla dall'altro lato.

Terminata la cottura spalmare con la spatola la crema di nocciola o la marmellata a piacere.

Buon appetito 😊

Riccardo Molinari



RICETTA DELLE CRÊPES

Ingredienti:

- 1 uovo
- 2 cucchiaini di farina
- 1 bicchiere di latte
- Crema spalmabile
- Cacao e nocciole (nutella o simili)

Utensili:

- Cucchiaino
- Bicchiere
- Ciotola
- Frusta da cucina (o forchetta)
- Spatola per crêpes
- (o...)
- Padella antiaderente diametro 22-24 cm

PREPARAZIONE

Prendere la ciotola e rompere l'uovo. Mescolare con la frusta da cucina aggiungendo piano piano il latte. Aggiungere la farina e energicamente mescolare la farina. Accendere il fuoco sotto la padella e ungerla con un po' di burro, a questo punto versare un po' di impasto delle crêpes, aiutandovi con la spatola, girandola per cuocerla da entrambi i lati. Una volta cotta, mettere la crêpe in un piatto e aggiungere la quantità di crema spalmabile desiderata.

Francesco Piha



Ingredienti:

1 uovo,

2 cucchiaini di farina,

1 bicchiere di latte,

burro,

nutella.

Per completare (facoltativi):

zucchero a velo

Strumenti da lavoro: 1 ciotola, 1 cucchiaino, 1 frusta, 1 bicchiere e una padella. Tempi di preparazione: 15 minuti
Difficoltà: media

Mettete in una ciotola l'uovo, la farina e il latte nelle quantità indicate, mescolate con la frusta gli ingredienti per formare un composto omogeneo. Prendete una padella, imburратela bene e scaldatela a fuoco vivo. Versate il composto coprendo tutta la base della padella. Quando il composto avrà assunto una consistenza solida ma soffice, si potrà spalmare la nutella o qualsiasi altra crema. Piegate la crêpe in 4 parti e versatela su un piatto, per renderla più gustosa potrete cospargerla di zucchero a velo.

Rebecca Sibani



INGREDIENTI:

- 1 UOVO
- 2 CUCCHIAI DI FARINA
- 1 BICCHIERE DI LATTE
- 1 NOCE DI BURRO

Nadia Signori



INGREDIENTI PER LE CRÊPES:

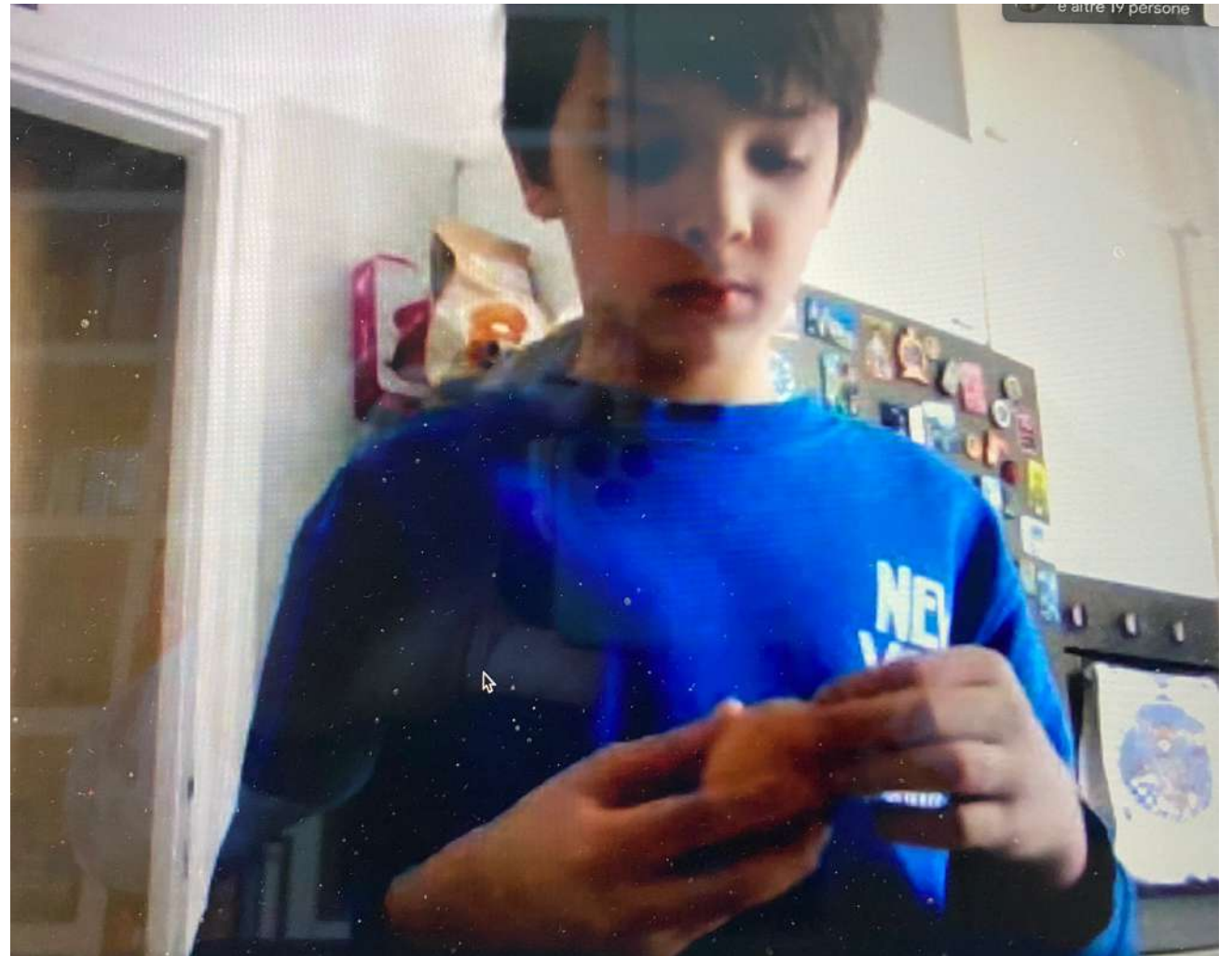
- 1 UOVO,
- 2 CUCCHIAI DI FARINA,
- UN BICHIERE DI LATTE (O DUE IN BASE A QUANTE NE FATE)
- BURRO,
- NUTELLA (O ALTRA CREMA SPALMABILE).

PROCEDURA:

APRO L' UOVO IN UNA CIOTOLA PICCOLA, POI METTO LA FARINA, MESCOLO CON LA FRUSTA, AGGIUNGO IL LATTE E CONTINUO A MESCOLARE.

POI VERSO LA PASTELLA IN UNA PADELLA ANTIADERENTE PRIMA IMBURRATA A FREDDO, LA FACCIU CUOCERE UNO O DUE MINUTI DA UNA PARTE E UNO O DUE MINUTI DALL'ALTRA. POI LA PRENDO E VI SPALMO SOPRA LA BUONISIMA NUTELLA.

PIETRO VACARU



Occorrente:

- 1 uovo
- 1 bicchiere di latte
- 2 cucchiaini di farina
- 1 noce di burro
- 1 padella antiaderente
- 1 ciotola
- Nutella o marmellata
- 1 piattino
- 1 frusta

Prendere una ciotola, rompersi l'uovo dentro, versare il latte.

Mettere la farina e mescolare. Quando tutti gli ingredienti sono mescolati bene, prendere la padella.

Prendere il burro e spalmarlo con le mani sulla padella.

Accendere il fuoco, quando la padella è calda versare con un mestolino l'impasto. Quando è cotto da una parte, lo giri dall'altra, aspetti che cuocia, metti sul piatto, spalmi la Nutella o la marmellata e... Il piatto è servito!!!!

Raffaele Zagato





Carmela Colloca



Martina Petrantoni



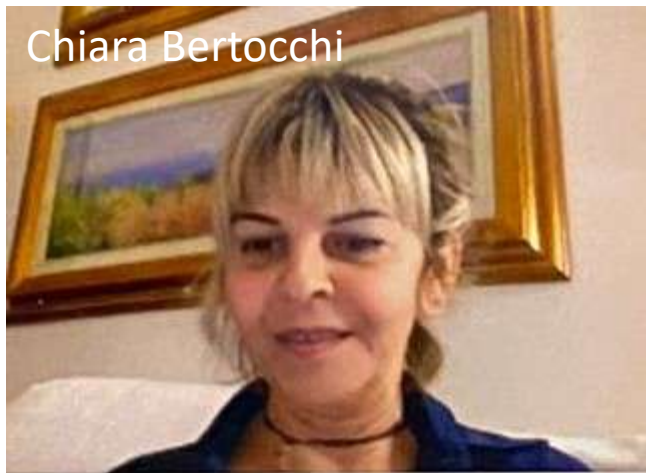
Emanuela Dozza



Elisa Corazza



Alessandra Mirabelli



Chiara Bertocchi



STEFANO FANARA