

Frittata di Grano Saraceno



PREPARAZIONE:
20 MINUTI



COTTURA:
CA. 5-6 MINUTI



INGREDIENTI:

Per 4 porzioni

200 g farina bio di grano saraceno fine

250 ml latte

3 uova

1 pizzico di sale

2 mele

Burro per cuocere

Zucchero a velo

Marmellata di mirtilli rossi

PREPARAZIONE:

Mescolare la farina di grano saraceno con il latte e lasciare a mollo per un'ora.

Aggiungere uova e sale quanto basta, sbucciare le mele e tagliarle a cubetti piccoli.

Cuocere l'impasto delle crepes insieme alle mele in una padella antiaderente, rigirla e tagliarla in pezzi.

Servire con zucchero a velo e marmellata di mirtilli rossi.