

# Crepes salate senza glutine



## Ingredienti

### Dosi per 10 crepes

2 uova

5 g sale fino

450 ml acqua

250 g farina di riso #

olio extravergine di oliva q.b.

## Procedimento

*Per preparare le crepes salate senza glutine in una ciotola capiente rompiamo le uova. Aggiungiamo il sale e mescoliamo con la frusta. Versiamo l'acqua poco alla volta, continuando a mescolare. Versiamo la farina di riso poco alla volta mescolando continuamente con la frusta. Mescoliamo fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi. Lasciamo riposare la pastella qualche minuto. Facciamo scaldare una padella per crepes (la mia misura 22 cm di diametro) e oliamola bene. Versiamo un mestolo di impasto nella padella per crepes e stendiamolo facendolo aderire a tutta la padella. Facciamo cuocere circa due minuti per lato. Ecco le crespelle salate pronte per essere portate in tavola e farcite come preferiamo.*

**Ricetta originale di Benedetta Rossi**