

## CREPES CON SALSA DI FRAGOLE

### **Crepes:**

125 gr farina zero  
125 gr di farina di grano saraceno  
500 ml di tisana di rosa canina e mirtillo senza zucchero \*  
3 uova  
1 cucchiaio olio evo  
1 pizzico di sale

Sbattere le uova, aggiungere le farine, il sale, l'olio, la tisana. Far riposare un paio d'ore e cuocere nella apposita padella (io ho usato la crepiera di ghisa).

### **Salsa:**

500 gr di fragole  
100 ml di vino rosso (io ho usato un primitivo del salento)  
1 cucchiaio abbondante di maizena (amido di mais)  
1 cucchiaio di malto di riso (o altro malto)  
2 gocce di olio essenziale di arancio amaro puro  
un pizzico di polvere di chiodi di garofano  
un pizzico di sale affumicato

Cuocere 3 minuti le fragole tagliate a pezzi con il vino. Frullare e aggiungere gli altri ingredienti. Rimettere sul fuoco e mescolando far rapprendere la salsa. Quando è fredda mettere in frigo.

\* Bevanda di rosa canina e mirtillo bio. Ingredienti: infuso di bacche e foglie 80% (rosa canina bacche, mirtillo bacche, sambuco bacche, lampone foglie) succo concentrato di mela, succo concentrato di limone. Può essere sostituita con altri succhi o infusi già pronti o fatti in casa. Per esempio un infuso di rosa canina dolcificato con succo di mela limpido.

