Crepes di quinoa
Ideali per colazione o pranzo, anche da farcire

Ingredienti per 2 dosi:
- 100 g di quinoa cruda
- 200 g di acqua
- 1 pizzico di sale
- Olio per ungere la padella

Procedimento:
1. Mettere in ammollo la quinoa con abbondante acqua per circa 3-4 ore.
2. Trascorso il tempo di ammollo, scolare e sciacquare bene la quinoa.
3. Trasferire la quinoa nel frullatore, aggiungere i 200 g di acqua e il sale.
4. Frullare il tutto fino a ottenere una pastella liscia e omogenea, senza grumi.
5. Scaldare una padella antiaderente e ungere leggermente con olio.
6. Versare un mestolo di pastella nella padella calda e stendere come per una normale crepe.
7. Cuocere ogni crepe per circa 30-40 secondi per lato.
8. Una volta pronte, farcire a piacere.