

---

# Gromper keeschelche

**Autore:** Fabio Di Nunno

**Fonte:** Città Nuova

## **I gromper keeschelche, crepes tipiche della tradizione culinaria del Lussemburgo.**

I gromper keeschelche sono delle crepes salate tipiche del **Lussemburgo**, ma anche di altre regioni dell'Europa del centro-nord, composte con patate, cipolla e prezzemolo, servite spesso con dei pomodori o in altre varianti a seconda dei gusti e della stagione. Ottimi per un brunch o un pranzo veloce. **Ingredienti per 4 persone** 2 uova 2 cucchiaini di farina (50/70 g) 1 cucchiaino di polvere lievitante un pizzico di sale 1 cipolla tritata 6 patate medie 1 ciuffo di prezzemolo 2 pomodori da insalata 100 ml di olio per friggere (es. olio di arachidi) olio extra-vergine di oliva q. b. **Tempo di preparazione** Mezz'ora Mettere le uova in un recipiente capiente ed aggiungere la farina, il prezzemolo tritato, un pizzico di sale, un pizzico di pepe e mescolare il tutto con un frustino. Tritare la cipolla. Sbucciare le patate, lavarle e grattugiarle a taglio julienne, indi porle in un canovaccio e stringerlo in modo da strizzare le patate e privarle del liquido in eccesso. Aggiungere le patate e la cipolla al composto di uova e farina. Mescolare ed amalgamare il tutto. Riscaldare l'olio in una padella e disporvi il composto preparato a ciuffetti, schiacciando e dandovi una forma rotonda. Friggere per circa 3 minuti per lato, finché le crepes non assumano un colore dorato. Poi, disporre le crepes su carta assorbente e lasciare assorbire l'olio. Servire le crepes con i pomodori all'insalata, tagliati a cubetti e conditi con olio, sale, origano, ecc. Anche la panna acida può essere un buon abbinamento.