Pomì
O Così. O Pomì.

Crepes all’amatriciana

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Guanciale (o pancetta): 150 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pecorino: 2 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 250 gr

Crespelle

- Farina di riso: 250 gr
- Latte: 500 gr
- Olio extra vergine di oliva: 35 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Uova: 4

Preparazione

Le crepes all’amatriciana sono un **primo davvero eccezionale**. Sicuramente tutti avete mangiato almeno una volta la pasta all’amatriciana, ma avete mai condito le crepes con quel delizioso sughetto? Dovete provarle perchè sono una vera **delizia**, le crepes all’amatriciana sono **morbidissime**, filanti e super **saporite**!

Come prima cosa preparate le crepes: in una ciotola versate il latte a temperatura ambiente, unite le uova, la farina, l’olio, sale, pepe e mescolate con una frusta a mano.

Fate scaldare una padella antiaderente, versate un po’ di pastella al centro e distribuitela su tutta la base. Fate cuocere per pochi secondi per lato, procedete in questo modo per fare tutte le crepes.

Occupatevi adesso del condimento: versate l’olio in padella e fate soffriggere il guanciale. Aggiungete **i Pomodori a Cubetti Pomì**, insaporite con sale e pepe e lasciate cuocere per 5 minuti.

Prendete una crepe, farcitela con qualche pezzettino di formaggio, un bel cucchiaio di condimento all’amatriciana e chiudetela formando un rotolino. Proseguite in questo modo per realizzare tutte le crepes all’amatriciana.

Disponete le crepes all’amatriciana all’interno di una teglia da forno e conditele in superficie con il sugo rimasto, mettete anche del pecorino grattugiato.

Infornate le crepes all’amatriciana in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 25 minuti, devono dorarsi leggermente.

Le crepes all’amatriciana sono pronte, sono deliziose, filanti, cremose e morbidissime!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 1 litro