

Crêpes speck e mozzarella



Tempo di preparazione: 50 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (6/8 pezzi)

● Ingredienti

- Pomodoro a cubetti 3x400g 200 gr
- Farina 00 125 gr
- Latte 250 gr
- Sale un pizzico
- Uova 2

● Besciamella

- Farina 00 50 gr
- Latte 500 gr
- Noce moscata q.b.
- Olio extra vergine di oliva un cucchiaio
- Parmigiano grattugiato 50 gr
- Pepe nero q.b.
- Sale q.b.

● Ripieno

- Mozzarella 200 gr
- Speck 150 gr

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Le crêpes speck e mozzarella con besciamella al pomodoro sono un primo davvero speciale. Delle deliziose e morbidissime crêpes racchiudono un ripieno goloso e filante, la besciamella rossa al pomodoro, poi, le rende ancora più saporite, è un piatto perfetto anche per le feste!

1. Mettete in una ciotola il latte, le uova, la farina, il sale e mescolate.
2. Versate un mestolo di impasto in una padella antiaderente e roteatela per distribuirlo in maniera omogenea, lasciate cuocere le crêpes per 30 secondi, giratele e proseguite la cottura per altri 15 secondi, realizzate, così, tutte le crêpes.
3. In un pentolino mettete il latte, la farina, l'olio e mescolate, portate ad ebollizione, unite **pomodori a cubetti Pomi** ben scolati e lasciate cuocere la besciamella per un paio di minuti, conditela poi con parmigiano grattugiato, sale, pepe e noce moscata.
4. Farcite le crêpes con lo speck e con la mozzarella e arrotolatele.
5. Sporcate una pirofila con un po' di besciamella, adagiate sopra le crêpes, copritele con la besciamella rimasta e aggiungete una bella spolverata di parmigiano grattugiato.
6. Cuocete le crêpes in forno preriscaldato a 200 gradi per 15-20 minuti.

- *Elena Laudicina*