Crêpes speck e mozzarella



Tempo di preparazione: 50 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- 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

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 i ***pomodori a cubetti Pomì*** 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.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 200 gr

