Pomì
O Così. O Pomì.

Torta di crepes salate



Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Facile

Crespelle

- Farina 00: 250 gr
- Latte: 500 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Sale: Un pizzico
- Uova: 4

Condimento

- Basilico: 1 rametto
- Cipolla: 1
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 100 gr
- Pepe nero: q.b.
- Prosciutto cotto: 150 gr
- Sale: q.b.
- Scamorza: 200 gr

Preparazione

La torta di crepes salate è un **primo davvero goloso**. È una ricetta ricca e nutriente, realizzata da **strati di crepes condite con un bel sugo di pomodoro** e con un ripieno di formaggio filante e prosciutto cotto. È un piatto golosissimo che piacerà a grandi e piccini, la torta di crepes salate è perfetta come **primo piatto per Pasqua**, sorprenderà tutti e potete anche prepararla in anticipo!

1. Versate l'olio in un tegame e fate soffriggere per qualche secondo la cipolla tritata finemente. Aggiungete la ***Passata di Pomodoro Pomì***, sale, pepe, basilico e cuocete il sugo per una quindicina di minuti.
2. Preparate ora le crepes: mettete il latte in una ciotola, unite le uova, l'olio, il sale e sbattete il tutto con una frusta. Incorporate la farina 00 e lavorate tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pastella liscia e senza grumi.
3. Scaldate un padellino antiaderente (preferibilmente da 20-22 cm circa), versate al centro un mestolo di pastella e roteate velocemente la padella per distribuire l'impasto su tutta la base. Fate cuocere la crepe fino a quando i bordi saranno ben dorati e poi giratela, lasciatela cuocere dall'altro lato per una ventina di secondi. Proseguite in questo modo per realizzare tutte le altre crepes e, se necessario, oleate leggermente la padella.
4. Foderate una tortiera con della carta forno e mettete al suo interno una crepe. Aggiungete un po' di sugo, parmigiano, prosciutto, scamorza e coprite con un'altra crepe. Procedete in questo modo fino all'esaurimento di tutti gli ingredienti e cuocete poi la torta di crepes salate in forno preriscaldato a 200° gradi per circa 20 minuti.

For this recipe we used:

Passata Classica 1 litro

