

Manicaretto di crêpes

crêpes al prosciutto - primo piatto per 4/5 persone (12 crepes)



Ingredienti crêpes

Farina bianca	g	90
Burro per cuocerle e sale	q b	
Latte intero	g	190
Uova da 70/75 g	n	1

Per approntare le crêpes attenetevi alla ricetta che troverete nelle BASI

Ingredienti ripieno

Burro	g	20
Carne di manzo macinata	g	200
Carota pulita e tagliata a dadi	g	20
Cipolla già pulita e affettata	g	40
Vino bianco secco	g	40
Prosciutto cotto	g	50
Formaggio grana grattugiato	g	30
Uova intere	n	1
Sale e noce moscata	q b	

Ingredienti besciamella

Latte	g	400
Sale	q b	
Farina	g	45
Formaggio grana grattugiato	g	15
Burro	g	30
Formaggio da cospargere	g	20

Preparate la salsa besciamella come da istruzioni di pag. 61

- ore 17,30 Rosolate la carne insieme alla carota e alla cipolla in 20 g di burro. Nel frattempo fate le crêpes
- 18,00 Spruzzate la carne con il vino bianco. Coprite mescolando di tanto in tanto
- 18,10 Preparate in una pentola la besciamella come da pag. 61. Aspettate a cuocerla
- 18,20 Aggiungete alla carne il prosciutto cotto e, dopo 2 minuti, spegnete il gas
- 18,30 Fate passare tutto da un passaverdura a piastra finissima
- 19,00 Completate il ripieno con un uovo, il formaggio grana, regolate di sale e pepe e pesatelo
- 19,10 Dividete il ripieno in tante parti quante sono le crêpes che riempirete arrotolandole ben strette
- 19,20 Fate cuocere la besciamella e accendete il forno (temperatura alta)
- 19,35 Mettete sul fondo di una teglia un poco di besciamella e accomodatevi sopra le crêpes stipandole
- 19,40 Copritele con la besciamella rimasta, cospargete con formaggio grana e infornate (parte media)
- 19,55 Sforname. Spolverizzate leggermente con la noce moscata. Servite

Potete preparare il ripieno per tempo riponendolo poi nel congelatore