

# 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, regolatelo 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 Sfornate. Spolverizzate leggermente con la noce moscata. Servite

*Potete preparare il ripieno per tempo riponendolo poi nel congelatore*