

## CHIOCCIOLE AL SALMONE

### Ingredienti

- farina (125g)
- sale
- 2 uova
- latte (250ml)
- burro (30g)
- salmone affumicato (400g)
- pepe
- panna da cucina (30ml)
- aneto
- Philadelphia (200g)

### Come si prepara

Frullate il latte con le uova, la farina ed il sale, quindi fate riposare per circa 15 Minuti.

Fate sciogliere un poco di burro in una padella antiaderente, poi versate un mestolino del composto nella padella.

Fate cuocere una alla volta 4 crespelle a fuoco moderato, facendo attenzione di rigirare ogni crespella quando il primo lato sarà cotto. Fate intiepidire.

Tritate finemente l'aneto. Mescolate il formaggio fresco con la panna ed insaporite con sale, pepe ed aneto.

Spalmate su ogni crespella stesa 1-2 cucchiari di crema all'aneto, poi distribuite 2-3 fettine di salmone, arrotolate bene le crespelle, e tagliatele a rondelle di circa 3 cm di spessore.

Fissate bene con degli stecchini di legno e servite con una guarnizione di rametti di aneto.

**Difficoltà:** 3

**Gradimento:** 2

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	204 kcal 854 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

san valentino, afrodisiaca, pesce, Chiocciole al salmone, crepes salmone

