

## CREPES DI NATALE

### Ingredienti

- farina (400gr)
- aglio
- 4 uova
- latte (900ml)
- burro (100gr)
- prezzemolo
- pangrattato
- 1 scalogno
- 1 tuorlo d'uovo
- salmone fresco (200gr)
- ricotta di pecora (250gr)
- salmone affumicato (100gr)
- porcini freschi (400gr)

### Come si prepara

Per 8 crepes: Sbattere bene 4 uova e poi aggiungere 350 gr di farina fatta cadere da un setaccio. Incorporare 400 ml di latte e 60 gr di burro fuso, ma freddo, sale e pepe.

In un padellino antiaderente bollente versare l'impasto in uno strato uniforme e cuocere da entrambe le parti.

Per il ripieno: Tagliare a fettine sottili i funghi puliti e soffriggerli in un cucchiaio di olio e una noce di burro aromatizzati con uno spicchio di aglio.

Rosolare il salmone a dadini con una noce di burro e quando sarà cotto frullarlo, unendo dopo qualche minuto i funghi.

Unire all'impasto la ricotta, 1 uovo, il Parmigiano Reggiano, il sale e il pepe e mescolare con cura.

Disporre le 8 crepes sul piano di lavoro e spalmarle con il ripieno. Arrotolarle su se stesse e tagliarle a fette spesse due dita.

Con 30 grammi di burro, 50 gr di farina e 500 ml di latte, preparare una besciamella. Condirla con sale pepe e noce moscata.

Imburrare una grande pirofila, disporvi le crepes e irrorarle con un velo di besciamella.

Spolverizzare con il pangrattato mescolato al Parmigiano e passare in forno a 200 gradi per 20 minuti.

Decorare con foglioline di prezzemolo

**Difficoltà: 3**

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	153 kcal 641 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

occasioni speciali, natale, capodanno, San Silvestro, sfiziosa, veglione, feste, Crepes di natale

