

CREPES RICCHE

Ingredienti

- farina (380gr)
- aglio
- sale
- 5 uova
- latte (900ml)
- burro (110gr)
- pangrattato
- 4 carote
- petto di pollo (150gr)
- ricotta di mucca (250gr)
- noce moscata
- zenzero
- bacche di ginepro
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano grattugiato
- Cuori di Carciofi Findus (450gr)

Come si prepara

Per le 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: preparare i Cuori di Carciofi Findus seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, tagliarli a fettine sottili e soffriggerli in un cucchiaio di olio e una noce di burro aromatizzati con uno spicchio di aglio.

Rosolare il petto di pollo con una noce di burro e quando sarà cotto frullarlo, unendo dopo qualche minuto i Cuori di Carciofi Findus.

Unire all'impasto la ricotta, un uovo, il Parmigiano Reggiano, la noce moscata, 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.

Difficoltà: 3

Tabella nutrizionale

| | |
|-------------------|--------------------|
| Valore energetico | 140 kcal 586 kJ |
|-------------------|--------------------|

Tags

afrodisiaca, occasioni speciali, light, surgelati, natale, capodanno, San Silvestro, sfiziosa, Crepes ricche