



UOVA E FRITTATE

# Crespelle al prosciutto affumicato ed emmental



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

10 MIN



CALORIE

470K

NOTE

30 MINUTI DI RIPOSO

## INGREDIENTI

### PER LE CREPELLE

100 g di Farina 0

300 ml di Latte intero

2 Uova

Olio di semi di girasole o di mais spremuto a freddo

Sale

### PER IL RIPIENO

160 g di Prosciutto affumicato tagliato a fette alte circa 1 cm

200 g di Emmental

Burro

## Preparazione

- Preparate l'impasto delle crespelle. In una ciotola setacciate la farina e versatevi il latte a filo, mischiando con la frusta a mano per non formare grumi. Unite le uova sbattute e un pizzico di sale, mescolate bene il composto poi coprite la ciotola con la pellicola per alimenti e trasferitela in frigo per circa 30 minuti.
- Nel frattempo tagliate a listarelle o a cubetti il prosciutto affumicato; riducete a cubetti l'emmental.
- Trascorso il tempo previsto di riposo, ungete una padellina antiaderente con un filo di olio e versate un po' dell'impasto in modo che formi un velo sottile. Fate dorare a fuoco dolce per 1 minuto circa, quindi girate la crespella e cuocetela per lo stesso tempo dall'altra parte; quindi con lo stesso procedimento preparate le altre, impilandole su un piatto. Prima di fare ogni crespella rimescolate il composto, perché la farina tende a scendere sul fondo.
- Distribuite su ciascuna crespella un po' di prosciutto e di formaggio, quindi arrotolatele bene in modo da creare dei rotolini ben chiusi e disponetele in una pirofila leggermente imburrata; cospargete con fiocchetti di burro e infornatele per 8-10 minuti a 180°C con modalità grill. Servitele ben calde.

Lia Pisano