



CREPES AL SALMONE E RICOTTA

blog.giallozafferano.it/lapasticciona/



Ingredienti per 12 crepes (con una padella da 20 cm ø):

Per l'impasto delle crepes:

500 ml di latte

200 g di farina

3 uova

1 cucchiaino di Olio Extravergine di Oliva DANTE

Per il ripieno:

200 g di salmone affumicato

500 g di ricotta di latte vaccino

500 g di besciamella

4 cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato

q. b. di pepe nero

q. b. di sale

un pezzetto di cipolla tritata

50 g burro + q.b. per farcire le crepes e ungere la teglia

Preparazione:

Innanzitutto preparate le crepes: sbattete le uova con una frusta, in un contenitore capiente. Versate la farina poco alla volta, dopodiché unite l'olio di oliva ed il latte, versandolo poco alla volta. Mescolate continuamente finché otterrete una pastella liscia e omogenea. Fate riposare l'impasto per 30 minuti. Nel frattempo, scaldate una padella (20 cm ø), unta con un po' d'olio. Una volta che l'impasto è pronto, versatene una piccola quantità nella padella. Fate ruotare la padella velocemente, in modo che la pastella si distribuisca uniformemente sul fondo, quindi cuocete le crepes. Quando i bordi della crepe iniziano a dorarsi e a restringersi, girate la crepe dall'altro lato e proseguite la cottura. Adagiate la crepe pronta su un piatto, e proseguite così fino alla fine dell'impasto. Preparate il ripieno: sciogliete 50 g di burro con la cipolla tritata e fate rosolare per 2-3 minuti. Togliete dal fuoco ed aggiungete la ricotta, il pepe nero, il sale, 150 g di besciamella, il parmigiano reggiano grattugiato e mescolate il tutto con un mestolo. Prendete le crepes e adagiate su ognuna di esse un po' del ripieno preparato. Aggiungete su ogni crepe il salmone tagliato a pezzetti, quindi richiudete le crepes in quattro (come mostrato nella mia foto) e adagiatele in una



pirofila unta di burro e cosparsa con un po' di besciamella. Versate sopra le crepes la besciamella restante e un tocchetto di burro su ciascuna di queste. Cuocete in forno già caldo a 220° per circa 10-15 minuti.