



Ritaglia

e conserva

Crespelle alla salsiccia

Ingredienti:

80 g di salsiccia a nastro, 20 g di fontina a fettine, 10 g di prosciutto cotto, 3 uova, 3 cucchiai di farina, 2 cucchiai di besciamella pronta, latte, parmigiano reggiano grattugiato, salvia, olio extravergine di oliva, burro, sale, pepe.

Preparate il composto per le crespelle con 3 cucchiai di farina, un bicchiere di latte, 3 uova e un pizzico di sale. Sbattete bene con una frusta, poi imburrate un padellino antiaderente di circa 12 cm di diametro, versatevi un mestolo di pastella e distribuitela bene sul fondo. Quando la crespella è rappresa da un lato, giratela anche dall'altro. Procedete fino ad esaurimento della pastella. Sbriciolate la salsiccia e fatela rosolare per 2 minuti in un cucchiaino d'olio. Unite il prosciutto tritato e dopo 10 minuti di cottura spegnete il fuoco. Incorporate la besciamella, un cucchiaino di parmigiano e la fontina spezzettata. Salate, pepate e mescolate. Spalmate il composto sulle crespelle, arrotolatele e disponetele in una pirofila imburrata. Cospargetele di fiocchetti di burro e spolverizzatele con il parmigiano. Infornatele a 200° per 10 minuti. Servitele guardandole con la salvia.