



Le crêpes di Stella

Ingredienti

2 uova
100 ml di latte
da 50 a 70 g di farina, dipende dalla grandezza delle uova.

sale

Ingredienti ripieno 1:

1 radicchio tondo tagliato sottile
cipolla rossa in quantità a piacere

250 g di ricotta

parmigiano reggiano q.b.

gorgonzola a piacere

Ingredienti ripieno 2:

6 zucchine media tagliate a dadini

cipolla rossa in quantità a piacere

speck in quantità a piacere

provola

Per condire:

poca besciamella

Molto apprezzate al miniraduno a casa di Nilo e Carla.

Sbattere le uova poi aggiungere la farina e infine il latte, mescolando con la frusta per evitare grumi.

Utilizzare un padellino di circa 20 cm da ungere alla prima crepes, togliere l'eccesso di olio con uno scottex da utilizzare di tanto in tanto sul padellino.

Ripieno 1 :

stufare il radicchio tondo, tagliato sottile, in padella con un po' di cipolla rossa. Una volta freddato unire la ricotta e il parmigiano.

Farcire le crepes e unire un pezzetto di gorgonzola.

Ripieno 2 :

unire le zucchine ad un soffritto di cipolla rossa e cuocere in padella.

Farcire le crepes con zucchine, pezzetti di speck e di provola.

Condire le crepes con poca besciamella e parmigiano e infornare per farle gratinare.