

ANTIPASTI E SNACK

Crepes con pesto leggero e gamberetti

DOSI PER: 6 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 30 MINUTI RIPOSO IN FRIGORIFERO



Crepes con pesto leggero e gamberetti: una ricetta deliziosa, facile, che parte dalla [crepes ricetta base](#), e ti permetterà di fare un'ottima figura con i tuoi ospiti. La base che ti proponiamo è quella classica, che tutti più o meno conosciamo, ma è il ripieno a fare la differenza. Prova questa versione e vedrai che bontà!

Non perderti anche le nostre [crepes salate con prosciutto e formaggio](#) o le versioni dolci come [crepes alla Nutella](#) o le [crepes al pistacchio](#)!

INGREDIENTI

GAMBERETTI 350 gr
BASILICO 45 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
120 gr
PARMIGIANO GRATTUGIATO 20 gr
SPICCHIO DI AGLIO ½
GHIACCIO cubetto - 1
PINOLI 30 gr
SALE
PEPE

PER LE CREPES

LATTE 250 gr
FARINA 90 gr
BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE 20
gr
UOVA 2
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1** Quando vuoi cucinare le crepes con pesto leggero e gamberetti inizia dalla preparazione della pastella per le crepes. Lavora con le fruste le uova ed il latte, incorpora al composto la farina setacciata poco alla volta sempre mescolando, amalgama bene fino ad ottenere una pastella liscia ed omogenea, aggiungi il burro fuso a temperatura ambiente ed infine un pizzico di sale, mescola, quindi copri con della pellicola trasparente; metti a riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
- 2** Trascorso il tempo di riposo, ungi con del burro il fondo di una padella da crepes del diametro di 22 cm, con l'aiuto di un mestolo versa il composto sulla padellina, inclinala leggermente in maniera da distribuire omogeneamente il composto su tutta la superficie. Lascia cuocere a fuoco medio-basso, per circa 2 minuti, alza la crepes da un lato per verificare la colorazione e, appena prende una leggera doratura nella parte inferiore, girala dall'altro lato, continua la cottura per circa 1 minuto.
- 3** Pulisci i gamberetti dal carapace e dal budello interno, quindi cuocili a vapore per un paio di minuti, condiscili con sale e pepe. In un bicchiere idoneo frulla con il frullatore ad immersione il basilico, i pinoli, il formaggio, l'aglio ed il cubetto di ghiaccio (quest'ultimo servirà a mantenere una temperatura bassa, durante la lavorazione, e a conservare un bel colore agli ingredienti). Aggiungi al composto l'olio, infine regola di sale.
- 4** Metti su metà di ogni crepes un po' del pesto preparato e adagiavi sopra i gamberetti, richiudi a portafoglio. Servi le crepes con qualche pinolo, del pepe macinato fresco e foglie di basilico come guarnizione.