

ANTIPASTI E SNACK

Crepes prosciutto cotto e formaggio

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 30 MINUTI RIPOSO IN FRIGORIFERO



Se c'è una cosa che piace a tutti mettendo d'accordo grandi e piccoli, queste sono le crepes prosciutto cotto e formaggio. In effetti sono un asso nella manica, parti dalla ricetta base delle [crepes](#), perfette per la cena, ideali a colazione, ma straordinarie anche in un brunch o un aperitivo! Provate questa ricetta che vi svela piccoli trucchi e rende il risultato finale perfetto!

Non perdetevi anche le [crepes alla Nutella](#) e [le crepes al pistacchio](#)!

INGREDIENTI

PROSCIUTTO COTTO a fette - 200 gr
EDAMER grattugiato - 200 gr
ERBA CIPOLLINA
BURRO per ungere la padella -
PEPE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
goccia

PER LE CREPES

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

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare le crepes prosciutto cotto e formaggio iniziate preparando le crepes. Lavorate con le fruste le uova ed il latte, incorporate al composto la farina setacciata poco alla volta sempre mescolando, amalgamate bene fino ad ottenere una pastella liscia ed omogenea, aggiungete il burro fuso a temperatura ambiente ed in ultimo un pizzico di sale, mescolate quindi coprite con della pellicola trasparente e mettete a riposare in frigorifero per almeno 30minuti.
- 2** Trascorso questo tempo, ungete leggermente con del burro il fondo di una padella da crepes del diametro di 22 cm , con l'aiuto di un mestolo versate il composto sulla padellina, inclinatela leggermente in maniera da distribuire omogeneamente il composto su tutta la superficie. Lasciate cuocere a fuoco medio, basso per circa 2 minuti, alzate la crepes da un lato per verificare la colorazione e appena prende una leggera doratura nella parte inferiore giratela dall'altro lato e, continuate la cottura per circa 1 minuto.
- 3** Dopo di che adagiate su metà di ogni crepes qualche fetta di prosciutto e un po' di edamer grattugiato, richiudete a portafoglio e trasferite in padella calda con una noce di burro ed un goccio di olio, fate cuocere poco più di un minuto quindi girate, coprite con un coperchio e proseguite a fuoco basso per pochi istanti, il tempo di far sciogliere il formaggio all'interno. Servite le crepes calde cosparse con dell'erba cipollina tritata.