

PRIMI PIATTI

Crepes al pesto

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

150 g di farina
2 uova
500 g di pesto
latte
un pizzico di zucchero
2 cucchiaini d'olio
besciamella
grana
aglio
sale.

PREPARAZIONE

1 Dopo aver preparato le crepes, aggiungere al pesto la besciamella, assieme ad un cucchiaino d'olio, un po' di grana, latte e aglio.

Versare il prodotto ottenuto in un pirex, formare quindi un primo strato di crepes ricoprendolo del mescolato precedentemente ottenuto; continuare ad alternare i due

strati fino all'esaurimento delle crepes, terminando con uno strato di pesto.

Mettere in forno a 200 °C per circa 30 minuti.