

ANTIPASTI E SNACK

Crêpes con porri e prosciutto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

100 g di formaggio Philadelphia classico in vaschetta
100 g di farina
250 ml di latte
2 uova
300 g di porri già puliti
100 g di prosciutto cotto in una sola fetta
burro
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Riunire in una ciotola la farina, un pizzico di sale e le uova, sbattere, mescolare bene, poi poco alla volta e sempre mescolando con una frusta, unire il latte facendo attenzione a non formare grumi. Lasciare riposare la pastella per circa un'ora.



- 2** Nel frattempo lavare i porri e tenere da parte qualche foglia, poi tagliarli a rondelle e farli appassire in una padella antiaderente con 30 g di burro e il prosciutto tagliato a dadini, salare e pepare.



- 3 Cuocere a fuoco moderato per circa 10 minuti. Imburrare un padellino antiaderente di 13-15 cm di diametro e farlo scaldare, versarvi un mestolo di pastella o la quantità necessaria per coprirne il fondo. Cuocere la crêpe a fuoco medio, e non appena rassodata dal lato a contatto con il padellino, girarla con una spatola e cuocerla per qualche istante anche dall'altro lato. Ripetere le stesse operazioni fino ad esaurimento della pastella. Suddividere i porri e il prosciutto al centro delle crêpes e distribuirvi sopra delle piccole porzioni di philadelphia.



- 4 Piegare quindi le crêpe in 4 parti in modo da formare dei fagottini, legarli con le foglie di porri tenute da parte e scottate in acqua bollente per qualche istante.



- 5 Poi trasferire i fagottini in una pirofila imburrata, distribuire qualche fiocchetto di burro e cuocere in forno già caldo a 220° per circa 5 - 7 minuti.



Dose per 4 crêpes.

NOTE