

ANTIPASTI E SNACK

## Crêpes di Hortobag

LUOGO: Europa / Ungheria

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



1 E ½ DL DI LATTE, 6 UOVA, SALE E  
PEPE, 1 E ½ CUCCHIAIO DI  
FARINA. PER IL RIPIENO

900 gr di vitellone  
400 gr di panna acida  
100 gr di pancetta affumicata  
400 gr di cipolle  
olio necessario  
sale e pepe  
paprika a piacere  
pomodoro  
1 cucchiaio di farina.

## PREPARAZIONE

**1** Preparare le 8 Crêpes .

Rosolare la carne in una casseruola con un po' d'olio; rosolare a parte le cipolle e la

pancetta, dopo averle tritate e unirle alla carne; salare e pepare. Aggiungere paprika a piacere; bagnare con  $\frac{1}{4}$  di litro d'acqua e portare a cottura la carne; durante la cottura aggiungere, se necessario, altra acqua calda. Sgocciolare la carne e tenere da parte  $\frac{1}{2}$  litro di fondo di cottura. Tritare la carne e rimetterla in casseruola aggiungendovi 1 dl. di panna acida e 2 dl di fondo di cottura e, se necessario, altra paprika, sale e pepe. Fare restringere sul fuoco e poi fare raffreddare. Riempire le crêpes e adagiarle in una pirofila; cuocere in forno a 180 C per 20-30 minuti. Aggiungere un po' di farina al resto della panna acida e del fondo di cottura, dando un po' di colore con il pomodoro; salare e pepare; fare restringere per qualche minuto. Versare sulle crêpes prima di servire.