

PRIMI PIATTI

# Crepes di pollo

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

- 2 petti di pollo
- 2 carote
- 2 cipolle
- olio d'oliva
- besciamella
- 150 g di formaggio filante
- 10 crepes.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti.



**2** Tagliare tutti gli ingredienti a pezzetti e far cuocere per 10 minuti.



**3** Frullare brevemente il tutto, in modo tale da lasciare qualche pezzo più grosso.



4 Mettere un cucchiaino di besciamella e un cucchiaino del preparato su ciascuna crepe.



5 Arrotolare le crepes come per i cannelloni.

Tritare grossolanamente il formaggio ed unirli alla besciamella raffreddata.

Versare il tutto sulle crepes (lasiare un po' di sapazio tra una crepe che verrà riempito dalla besciamella).

Infnare a 280°C per 15 minuti poi 2/3 minuti di grill per gratinare.



6 Eccole pronte per essere servite.



