

ANTIPASTI E SNACK

## Crespelle alle verdure

LUOGO: Europa / Italia

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

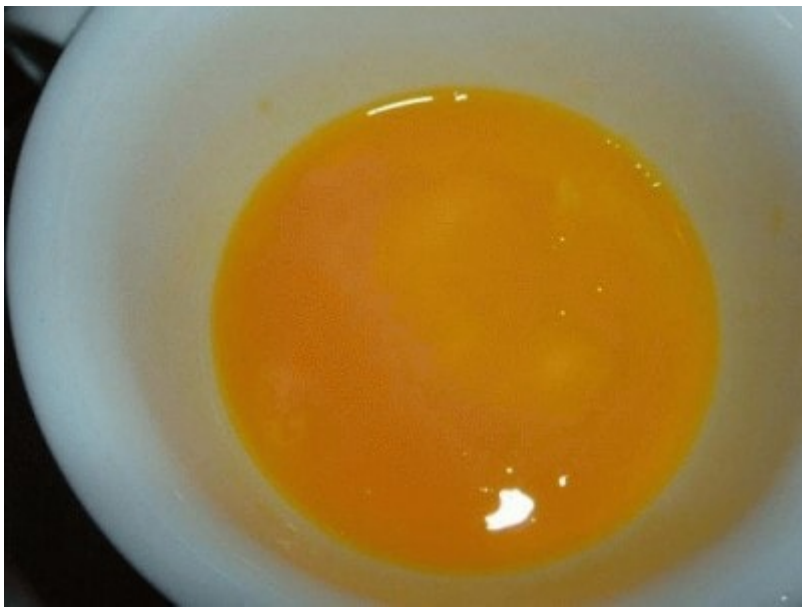


### INGREDIENTI

1 uovo  
100 g di farina  
200 ml di latte  
sale  
zucchine  
carote  
passata di pomodoro  
aglio  
cipolla  
origano  
olio extravergine di oliva  
formaggio a cubetti.

### PREPARAZIONE

- 1 Sgusciare l'uovo in una terrina, unire una presa di sale e sbatterlo delicatamente in modo che non si formino bolle.



- 2 In un altro recipiente mettere la farina, diluirla con il latte e ottenere un composto liquido. Unire il composto di latte e farina all'uovo ed amalgamare per bene tutti gli ingredienti. Far riposare la pastella per 30 minuti.



- 3 Lavare carote e zucchine, pulirle e tagliarle a dadini.



- 4 In una casseruola far scaldare l'olio soffriggere aglio e cipolla, aggiungere la verdura a cubetti, la passata di pomodoro e l'origano, regolare di sale e far cuocere bene il tutto.





- 5 Preparare le crespelle: ungere di burro una padellina antiaderente e farla scaldare, prelevare un mestolino di pastella e versarlo nella padellina distribuendo bene l'impasto e far dorare la crespella da entrambi i lati.



6 Procedere allo stesso modo fino all'esaurimento della pastella sufficiente per 12

crespelle.

In ogni crespella depositare un po' della verdura e il formaggio a cubetti o mozzarella, oppure tutti i formaggi a pasta morbida tipo asiago, tilsit, formaggio latteria ecc.



- 7 Piegare in due, adagiare in una teglia e ripassare in forno caldo per 10 minuti in modo da far sciogliere il formaggio all'interno delle crespelle.



8 Servire con patatine o con salsa di pomodoro o formaggio.



