

PRIMI PIATTI

# Fagottini di crepes con ripieno di carciofi

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



## PER LE CREPES

50g di farina

1/8 l di latte

2 uova

sale.

## PER IL RIPIENO

4 carciofi (fondi)

cipolla

olio d'oliva

pomodoro

sale

pepe

parmigiano

erba cipollina.

# PREPARAZIONE

**1** Formare, con i primi ingredienti, delle crepes di 10 centimetri di diametro. Riempirle con il ripieno ottenuto rosolando gli ingredienti indicati.

Richiudere i fagottini con un filo di erba cipollina, servirli caldi con burro e parmigiano.