

PRIMI PIATTI

## Lasagna di crepes alle noci con crema di noci

LUOGO: Europa / Italia

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



### PER LA CREMA ALLE NOCI

300 g circa di besciamella  
60 g di noci tritate finemente  
20 g di noci tritate grossolanamente  
1 pizzico di sale.

### PER LA FARCIA

200 g di provola  
parmigiano q.b.

### PER LE CREPES

1 uovo  
70 g di noci tritate finemente  
150 g di farina  
250 g di latte  
una punta di sale.

# PREPARAZIONE

- 1 Preparare la crema alle noci miscelando, molto semplicemente, gli ingredienti.



- 2 Preparare le crepes, frullando, dapprima le noci con l'uovo ed aggiungendo, successivamente, tutti gli altri ingredienti, fino ad ottenere un composto omogeneo.





**3** Se il composto dovesse risultare troppo denso, aggiungere un po' di latte.

Prendere una padellina antiaderente, riscaldarla e versateci un po' di olio. Rimuovere l'eccesso d'olio con della carta assorbente.

Distribuire circa un mestolo di composto e formare la crepe. Girarla e cuocerla dall'altro lato. Una volta cotta, passare nella padella la carta imbevuta di olio e ripetere l'operazione fino ad esaurimento del composto.





4 Prendere un ruoto, cospargere il fondo con della besciamella semplice.



5 Adagiarvi sul fondo delle crepes, circa due per strato. Stendere la crema di noci, distribuirvi sopra della provola tagliata a dadini e spolverare con il parmigiano.

Ripetere l'operazione fino ad esaurimento degli ingredienti.



- 6 Terminare con uno strato di crema di noci, il parmigiano e qualche ciuffo di margarina o burro.



- 7 Infornare a 200°C fino a cottura.



Ricetta per 2 porzioni.

NOTE