

PRIMI PIATTI

## Ventagli di crepes al salmone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: *1 ORA DI RIPOSO DELLA PASTELLA*



Ventagli di [crepes](#) al salmone, ebbene si! Le crepes non esistono solo susette o le [crepes alla nutella](#) ...ma si possono declinare in mille altri modi, anche in ricette salate, come le [crepes provola e funghi](#).

Noi in Italia le conosciamo meglio come crespelle quando le applichiamo in primi piatti al forno ma la sostanza è la stessa: un morbido involucro che può racchiudere un'infinità di ripieni. In questo caso gabita, una Cookina, ci consiglia robiola, salmone e prezzemolo....noi l'abbiamo provata e garantiamo sul risultato.

### PER LE CREPES

LATTE INTERO 500 ml

FARINA 250 gr

UOVA 3

SALE

### PER LA FARCIA

ROBIOLA 400 gr

SALMONE AFFUMICATO 200 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

### PER LA BESCIAPELLA

LATTE INTERO 1 l

FARINA 80 gr

BURRO 80 gr

NOCE MOSCATA

SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Preparate come prima cosa la besciamella: mettete a fondere il burro e fatevi cuocere la farina ottenendo un roux dorato.



- 2 Aggiungete il latte, poco per volta fino a che risulti completamente assorbito e fate addensare sul fuoco.



3 Salate e aromatizzate la besciamella con la noce moscata.



4 Preparate ora la pastella per le crepes: amalgamate insieme le uova, il latte e la farina in una ciotola. Salate adeguatamente e mettete da parte a riposare per un'oretta.





5 Mentre la pastella per le crepes riposa da parte, preparate la farcia: riunite in una ciotola

la robiola, il salmone affumicato tagliato a pezzetti e del prezzemolo tritato.





**6** Riprendete la pastella per le crepes, scaldate un padellino piatto, ungetelo con poco burro e fatevi cuocere le crepes.





7 Imburrate una teglia, quindi sporcatene il fondo con poca besciamella.



- 8** Farcite le crepes e piegatele prima a metà e poi ancora a metà realizzando un ventaglio.  
Adagiate i ventagli di crepes in teglia.







**9** Coprite con altra besciamella, spolverate con parmigiano grattugiato e infornate a 180°C per 30 minuti circa o fino a doratura.





10 Servitele calde.

