

PRIMI PIATTI

Pasticcio di crespelle, porri e speck

di: *Thound*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *8 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *35 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



PER IL RIPIENO

500 ml di besciamella
1 kg di porri
100 g di speck affettato
poco olio
1 cucchiaio di dado vegetale granulare
pepe.

PER LE CRESPELLE

4 uova
100 g di farina
1 tazza latte
1 cucchiaio burro fuso
una presa di sale.

PREPARAZIONE

1 Per il ripieno: pulite i porri dalle foglie esterne ed affettare la parte bianca.



2 Fate soffriggere lo speck in una padella capiente con un goccio d'olio.



3 Unite i porri.



4 E lasciate stufare, aggiungendo il dado granulare e del pepe.

Una volta stufati aggiungete un po' di besciamella.



5 Mescolare e lasciate raffreddare.

Nel frattempo preparate le crespelle: nel mixer frulliamo assieme tutti gli ingredienti.



6 Lasciate riposare qualche minuto e procedete alla cottura.

Versate la pastella in un piatto concavo.



7 Appoggiate la piastra per crepes bollente sull'impasto, fate aderire la pastella che col calore solidifica, formando una crepe sottilissima che cuoce in pochi secondi.



8 Assemblate il pasticcio.

Sul fondo di una teglia versate un poco di besciamella.



9 Coprite con uno strato di crespelle, un poco di ripieno e continuate così fino a concludere gli ingredienti.



10 L'ultimo strato deve essere fatto solo di crepes e besciamella.



11 Infornare a 200°C per circa 30 minuti.