

PRIMI PIATTI

Tegamini arlecchino

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LE CREPES

2 uova
2 bicchieri di farina 00
1 bicchiere di latte
2 bicchieri circa di acqua.

PER LA FARCIA

200 g di prosciutto cotto
150 g di caciotta affumicata
poco burro
circa 60 g di grana grattugiato.

PREPARAZIONE

1 Per le crepes: in una ciotola mescolare le uova con la farina.

Unite l'acqua ed il latte e fate riposare per 30 minuti.



2 Scaldate la padella di 20 cm su fuoco medio.

Imburrate la padella e versate circa 30 ml di composto.

Fate in modo che il composto copra bene la base della padella.

Cuocete per un minuto o finche la base non diventa dorata.

Girate la crepe e continuare a cuocere per 20-30 secondi.



3 Una volta cotte tutte le crepes tagliare a fette sottili la scamorza.



4 Imburrate 4 tegamini in coccio.



5 Sopra ogni crepe mettete una fetta di prosciutto e qualche fettina di formaggio.



6 Arrotolare su se stessa.



7 Preparate nello stesso modo le altre crepes.

Tagliare a fette di 3 centimetri tutte le crepes e mettetele nei tegamini, una vicina all'altra.



8 Coprargete con il grana.



9 Infornare a 200°C per circa 20 minuti.

