

# Crepes Praga e provola

Le **crepes** sono una squisita preparazione costituita da una cialda sottile e morbida che viene cotta in padella o in crepiera, in Italia chiamate anche crespelle. Qui ve le proponiamo con una farcitura a base di prosciutto cotto di Praga e provola affumicata.

Le **crepes Praga e provola** devono essere cotte al momento e farcite e gustate rapidamente, finchè sono ancora belle calde. Se si vogliono preparare in anticipo si possono mettere in una teglia da forno e cospargere con un filo di besciamella, quindi gratinare al momento di consumarle.

Con le dosi indicate si preparano **4 crepes** di grande dimensione (26 cm di diametro), ovvero 1 a testa. Se le crepes sono le protagoniste della cena solitamente ne occorrono almeno 2 a testa, quindi valutare di prepararne anche un'altra, magari con farciture differenti. Se si accompagnano invece con un contorno o vengono precedute da un primo piatto può bastarne anche una.



## INFORMAZIONI

- **4** persone
- **275Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 100 g di prosciutto cotto Praga affettato finemente
- 80 g di provola affumicata
- Burro per ungere la padella
- 500 g di Pastella per crepes salate

## PREPARAZIONE

- Tirare il prosciutto cotto fuori dal frigo almeno venti minuti prima di preparare le crepes, in modo che non sia troppo freddo.
- Grattugiare la provola con la grattugia a fori grossi.
- Ungere con pochissimo burro la padella e versare un mestolino di pastella, da spargere uniformemente.
- Appena la crepe è dorata su un lato voltarla e cominciare a condirla, molto velocemente.
- Cospargere metà crepes con un po' di provola, quindi il prosciutto cotto, e ancora un po' di provola.
- Chiudere piegando a metà.
- Servire immediatamente.
- Imburrare il padellino ad ogni cottura e ripetere il procedimento per ogni crepe, suddividendo gli ingredienti in modo da farcirle tutte in modo omogeneo.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Attenzione, al tempo indicato è necessario aggiungere quello di preparazione della pastella (1 ora e mezzo). Il tempo complessivo di preparazione è pertanto di 2 ore. Per diminuire il tempo totale è possibile preparare la pastella prima. In tal caso conservarla in frigorifero, ben coperta. Mescolarla bene prima di utilizzarla.