

# Crepes ai formaggi

Le **crepes ai formaggi** sono una squisita preparazione costituita da una cialda sottile e morbida che viene cotta in padella o in crepiera. In Italia sono chiamate anche crespelle. Le **crepes ai formaggi** devono essere cotte al momento e farcite e gustate rapidamente, finché 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 vanno gratinate al momento di consumarle.

Con le dosi indicate per 4 persone 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. Poi tutto dipende molto dalla golosità dei commensali! :-)

## INFORMAZIONI

- 4 persone
- **325Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 500 g di [Pastella per crepes salate](#)
- 100 g di [Gorgonzola](#)
- 80 g di [robiola](#)
- 1 cucchiaio di [latte](#)
- [Parmigiano Reggiano](#) grattugiato
- [Noce moscata](#)
- [Burro](#) per ungere la crepiera

## PREPARAZIONE

### Preparazione della pastella e degli ingredienti

- Preparare la pastella secondo il nostro [impasto di base](#). Intanto che riposa nel frigorifero preparare gli ingredienti per la farcitura.
- Ridurre la gorgonzola a pezzettini e metterli in una ciotolina assieme alla robiola e mescolare con una forchetta per amalgamare.
- Unire il latte e stemperare fino ad ottenere una crema, da tenere da parte.
- Grattugiare il Parmigiano e mescolarlo con una generosa grattugiata di noce moscata. Servirà per decorare.

### Cottura e farcitura delle crepes

- Per la cottura delle crepes occorre una crepiera di 26 cm di diametro. La crepiera è una particolare padella con il fondo piatto e un piccolo bordo leggermente svasato. Se non la avete potete utilizzare anche una padella o un testo.
- Portare la crepiera sul fuoco e scaldarla bene. Il fuoco deve essere mantenuto per tutto il tempo medio-alto.
- Ungere con pochissimo burro, da spargere uniformemente su tutta la superficie. Io di solito uso direttamente un pezzo di burro, che afferro aiutandomi con un foglio di carta da cucina tipo Scottex, che passo rapidamente sulla superficie.
- Versare un mestolo di pastella. In genere il mestolo da cucina scarso è la quantità ideale per una crepe da 26 cm di diametro. In ogni caso, adattate la quantità al vostro gusto personale tenendo conto però che la crepe deve essere sottile e omogenea.
- Appena la crepe è dorata su un lato voltarla e cominciare a condirla, molto velocemente.
- Cospargere metà crepes con parte della crema di gorgonzola e chiudere piegando a metà e quindi nuovamente a metà, fino ad ottenere un ventaglio.
- Mettere la crepe su un piatto, cospargerla con il Parmigiano aromatizzato alla noce moscata e servire immediatamente.
- Imburrare il padellino ad ogni cottura e ripetere il procedimento per ogni crepe.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

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



### VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.

### 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 complessivo è possibile preparare la pastella prima. In tal caso conservarla in frigorifero, ben coperta. Mescolarla bene prima di utilizzarla.