

Crepes prosciutto cotto e robiola

Le **crepes prosciutto cotto e robiola** 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 prosciutto cotto e robiola** 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
- **295Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 100 g di prosciutto cotto affettato finemente
- 100 g di robiola
- 1 cucchiaio di latte
- Burro
- 500 g di Pastella per crepes salate

PREPARAZIONE

- Togliere dal prosciutto cotto il grasso in eccesso.
- Mettere la robiola in una ciotolina e stemperarla con il latte fino ad ottenere una crema.
- Ungere con pochissimo burro la padella e versare un mestolino di pastella.
- Appena la crepe è dorata su un lato voltarla e cominciare a condirla, molto velocemente.
- Cospargere metà crepes con parte della crema di robiola, il prosciutto cotto e chiudere piegando a metà e quindi nuovamente a metà.
- 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.

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.