

Crepes speck e rucola

Le **crepes speck e rucola** sono una squisita preparazione costituita da una cialda sottile e morbida che viene cotta in padella o in crepiera, in Italia chiamate anche crespelle.

Le **crepes speck e rucola** devono essere cotte al momento e farcite e gustate rapidamente, finchè sono ancora belle calde.

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
- **330Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 20 g di rucola
- 100 g di speck
- 80 g di Fontina
- Burro per ungere la padella
- 500 g di Pastella per crepes salate

PREPARAZIONE

- Pulire la rucola rimuovendo i gambi coriacei. Lavarla e asciugarla con una centrifuga da insalata, oppure tamponandola con uno strofinaccio pulito.
- Rimuovere dallo speck il grasso in eccesso.
- Grattugiare la fontina con una grattugia a fori larghi.
- 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 la fontina, lo speck, la rucola e chiudere piegando 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.

