



Ingredienti per le crespelle:

100 gr di farina
350 gr di latte
2 uova
un pizzico di sale
una noce di burro

Preparazione:

Shattete le uova, e aggiungete l'olio, il sale e infine il latte.

Unite poco alla volta la farina cercando di evitare la formazione dei grumi. Lasciate riposare per un'oretta.

Fate sciogliere una noce di burro in una padella antiaderente non troppo larga (12-15 centimetri di diametro).

Con un mestolo versare un'abbondante quantità di impasto, far roteare velocemente la padella in modo che il liquido ricopra completamente il fondo.

Dopo circa mezzo minuto i bordi della crespelle tendono a staccarsi da soli, sollevarla, girarla dall'altro lato e lasciarla cuocere per un altro mezzo minuto. La crespella deve essere colorita ma non bruciata.

Besciamella:

(dosi per 1/2 litro di salsa)

1/2 litro di latte
30 gr di burro
30 gr di amido di mais
Noce moscata q.b.
Pepe q.b. (facoltativo)
Sale fino q.b.

Preparazione:

In un pentolino fate scaldare il latte; in un altro mettere il burro e farlo sciogliere a fuoco moderato.

Fare prima raffreddare il burro (così non si formano i grumi) e quindi aggiungervi l'amido di mais; facendo cuocere adagio e mescolando continuamente, aggiungere a piccole quantità il latte caldo; condire con un pizzico di sale fino, del pepe, una grattata di noce moscata e, sempre mescolando, fare cuocere ed addensare per una decina di minuti.

Per il ripieno:

200 gr di salmone affumicato
100 gr di emmenthal a fette
parmigiano

Riempire ogni crespelle con una fetta di salmone ed una di emmenthal.

Ripiegare la crespella su se stessa e metterla in una pirofila imburrata. Procedete nella preparazione delle altre crespelle.

Quando avrete disposto tutte le crespelle nella pirofila, copritele con la besciamella e il parmigiano grattugiato. Lasciate cuocere per 15 minuti a 200°.

Buon appetito.

