

# CRESPELLE ALLE UOVA DI LOMPO

Ingredienti per 4 persone:

- 3 vasetti di uova di lompo,
- 130 g di farina di polenta bianca,
- 2 uova,
- 2 cucchiaini di latte,
- 30 g di burro,
- 1 confezione di panna acida,
- sale.

In una ciotola diluite la farina con poca acqua tiepida alla volta: aggiungete il tuorlo, il burro fuso, due cucchiaini di latte e il sale.

Lasciate riposare mezz'ora e poi incorporatevi due albumi montati a neve soda.

Ungete un padellino con un velo di burro, versatevi un cucchiaino del composto e cuocete la crêpe da entrambi i lati (deve restare morbida).

ripetete fino a esaurimento.

Al centro di ognuna mettete un cucchiaino di uova di lompo, irroratele con un po' di panna e piegate in quattro.

Servite.