

CRÊPES AL FORMAGGIO FONDENTE

Ingredienti:

Prendere le crêpes tenute in caldo, una ad una, e ricoprire metà del disco con fettine sottili di tomino; chiudere la crepe a mezzaluna ed anche su questa disporre il tomino a fettine.

Ripiegare ancora la crepe formando una sorta di triangolo.

Comporre, poi, le crepes in una pirofila, metterle in forno caldo: quando il tomino comincia a fondere, una decina di minuti, estrarre la pirofila e servire le crepes ben calde.

Al posto del formaggio tomino, può essere usato l'emmenthal, o fettine fondenti