

CRÊPES AL PROSCIUTTO E FONTINA

Ingredienti per 12 persone:

- 200 g di prosciutto cotto
- 100 g di formaggio fontina
- 50 cl di besciamella
- formaggio grattugiato
- 1 pizzico di noce moscata
- burro

Preparate le crepes.

Su ognuna distribuite un po' di prosciutto tritato e la fontina tagliata a dadini di uguale misura.

Arrotolatele e allineatele in una pirofila imburata.

Copritele con la besciamella, cospargetele con il formaggio grattugiato e un pizzico di noce moscata.

Mettete in forno preriscaldato a 200 gradi e lasciate gratinare.

Potete servire le crepes intere o divise in due tronchetti tagliati in diagonale