

CRÊPES ALLE ACCIUGHE

Ingredienti per 12 persone:

- 100 g di burro
- 1 vasetto di acciughe

Preparate le crepes.

In una ciotola lavorate il burro con quattro filetti d'acciughe tritati finemente.

Mescolate fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo.

Spalmate leggermente il composto sulle crepes.

Al centro di ognuna ponete un filetto d'acciughe intero.

Arrotolate e servite.