

CRÊPES ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 uova
- 120 g di farina
- 25 cl di latte
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 pizzico di zucchero
- 1 pizzico di sale

Per la salsa:

- 40 cl di latte
- 40 g di farina
- 1 rametto di rosmarino
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 mazzetto di basilico
- 1 spicchio di aglio
- 30 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 30 g di burro
- noce moscata
- sale
- pepe

Preparate le crepes: setacciate la farina con lo zucchero e il sale in una terrina, fate la fontana al centro e rompetevi le uova.

Mescolate gli ingredienti con una frusta, aggiungendo il latte poco alla volta per evitare che si formino dei grumi.

Aggiungete per ultimo l'olio e lasciate riposare l'impasto per circa 1 ora.

Riscaldare una padella antiaderente di 20 centimetri di diametro, pennellatela leggermente di olio, versate un mestolino di composto e distribuitelo uniformemente sul fondo facendo ruotare la padella.

Appena la crepe è cotta su un lato, staccate i bordi con una spatola di legno e rigiratela: cuocetela per 1 minuto sul secondo lato poi lasciatela scivolare su un piatto.

Preparate allo stesso modo altre 12 crepes.

Preparate la salsa sciogliendo il burro in una casseruola insieme a qualche fettina di aglio tritata finemente, unite la farina e tostatela nel burro per un minuto.

Versate il latte poco alla volta, mescolando accuratamente.

Cuocete la salsa fino al primo bollore senza smettere di mescolare, toglietela dal fuoco, conditela con sale, pepe, il parmigiano e una grattatina di noce moscata.

Unite le erbe lavate e tritate finemente.

Spalmate ogni crepe con 2 cucchiaini di salsa, ripiegandola in quattro, a ventaglio, e appoggiatela su un piatto da forno.

Quando le avrete farcite tutte passatele in forno caldo per qualche minuto prima di servirle.