

CRÊPES DI UVETTA TREVIGIANO MANDORLE E PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

Per le crepes:

- 2 uova
- 80 g di farina 00
- 150 g di latte

Per il ripieno:

- 1/2 cipolla
- 1 radicchio di treviso
- 50 g di uvetta sultanina
- 50 g di mandorle tritate
- 3 fette di prosciutto
- 50 g di pinoli

Tritare e far appassire la cipolla con un po' d'olio, aggiungere tutti gli ingredienti e cuocere.
Preparare le crepes e riempirle con il ripieno, legare con un filo vegetale e servire.