

CRÊPES TARTUFATE

Ingredienti per 2 persone:

Per le crepes:

- 1 bicchiere di latte
- 1 uovo
- 40 g di farina
- 40 g di burro
- sale

Per il ripieno:

- 4 fette di prosciutto cotto magro
- 4 fette sottili di formaggio fontina
- 1 tartufo bianco piccolo

Preparate le crepes: sbattete in una terrina l'uovo con il sale, unite la farina setacciata e qualche cucchiaio di latte freddo. Mescolate per avere un composto senza grumi, quindi diluitelo con il resto del latte.

Mettete sul fuoco un padellino unto di burro, versatevi un quarto circa del composto e fate dorare la crepe prima da un lato e poi dall'altro.

Ungendo ogni volta il padellino preparate allo stesso modo altre 3 crepes.

Stendete su ognuna una fetta di prosciutto e una di fontina e completate con qualche lamella di tartufo.

Arrotolate le crepes in modo che formino un doppio cilindro, paregiatele alle due estremità, sistematele in una pirofila unta di burro e infornatele a 190°C circa per una decina di minuti dopo averle cosparse di fiocchetti di burro.

Servite le crepes calde ma non bollenti.