

# CRESPELLE AI CALAMARETTI

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di calamaretti piccoli teneri
- 35 g di burro
- 2 uova
- aglio
- prezzemolo
- farina bianca
- olio d'oliva
- vino bianco secco
- sale
- pepe

Per le crespelle:

- 250 g di latte
- 125 g di farina bianca
- 30 g di burro
- 2 uova
- prezzemolo
- noce moscata
- sale

Per la besciamella:

- 500 g di latte
- 45 g di farina bianca
- 45 g di burro
- sale

Sgusciate le 2 uova in una ciotola, salate, poi incorporatevi la farina e diluite con il latte freddo e il burro sciolto; insaporite con noce moscata e un po' di prezzemolo tritato, indi mescolate.

Scaldate la padellina, unta di burro, poi versatevi un mestolino di composto e formate una frittatina sottile; cuocetela da entrambi i lati e appoggiatela su un piatto, continuando fino ad esaurimento del composto.

Pulite i calamaretti, poi sminuzzate mezzo spicchio d'aglio con le foglie di un ciuffetto di prezzemolo; mettete in un tegame 2 cucchiaini d'olio d'oliva e soffriggetevi il trito, poi aggiungete i calamaretti.

Salate, pepate e abbassate la fiamma, bagnate i calamaretti con mezzo bicchiere di vino e fatene evaporare circa la metà. Preparate la besciamella con gli ingredienti indicati.

Unite ai calamaretti un cucchiaino di farina, poi aggiungete circa 13 della besciamella preparate e 2 tuorli d'uovo.

Lasciate intiepidire il composto, poi allargate le crespelle sul tavolo e, su ognuna, disponete un dodicesimo del preparato; piegate a metà e disponetele in una pirofila imburrata, accavallandole un po'.  
Nappatele con la besciamella e irroratele con il burro fuso.  
Passate la preparazione al forno a 200° per circa 15 minuti e poi servitela.