
CRESPELLE CON TALEGGIO E TARTUFO

Ingredienti per 4 persone:

- 5 uova
- 2 cucchiaini di farina
- 65 cl di latte
- 200 g di formaggio taleggio
- 1 tartufo nero piccolo
- burro
- sale
- pepe

Sbattere 3 uova con sale e pepe; diluire la farina con poco latte e con le uova fare una pastella.

Ricavare 8 crespelle in un tegamino antiaderente.

A 1/2 l di latte unire il formaggio a pezzetti e farlo fondere a bagnomaria.

Alla crema ottenuta, una volta fredda unire 2 tuorli, il tartufo a scaglette e una macinata di pepe.

Farcire le crespelle con i 3/4 del composto, metterle in una pirofila imburata e ricoprirle con la crema restante.

Infornare per 10 minuti a 200 gradi.