



Crespelle tonno, mozzarella e zucchini - [Visualizza sul sito](#)  
di Silvia

primi piatti - tonno sott'olio - frittatine - ripieni

Ingredienti:

crespelle salate (per 20 crespelle io uso questa dose: 250 gr. farina, 4 uova, 500 gr. di brodo vegetale)

1 besciamella light (Cristina) (1 l. brodo vegetale, 100 gr. farina, sale, pepe)  
3 scatolette di tonno sott'olio,  
2 mozzarelle tagliate a dadini piccoli,  
7 zucchini tagliati a filetti, saltati in padella,  
5 o 6 pomodori freschi, spellati e tritati,  
prezzemolo fresco.

Appena la besciamella è pronta prima di spegnere, aggiungere la mozzarella tagliata a dadini e farla sciogliere un pochino, poi fuori dal fuoco unire il tonno sbriciolato e gli zucchini saltati in padella. Aggiustare di sale e pepe. Far freddare bene. Diventerà piuttosto compatta.

Mettere un pò di ripieno in ogni crespella e arrotolare.

Adagiare in una teglia, cospargere con il pomodoro ed infornare a forno caldo per una ventina di minuti, prima di servire aggiungere un trito di prezzemolo.