



Crespelle al pistacchio e formaggio - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

Primi piatti - crepes

Per le crespelle: (ricetta nel nostro ricettario) Silvia

125 gr. farina

2 uova

250 gr. latte

sale

pepe

ripieno :

500 gr. besciamella preparata in modo tradizione o con il bimby

150 gr. emmental e altri 30 gr. a scaglie sopra per gratinare

100 gr. prosciutto cotto

50 gr. pistacchio tritato

pepe

preparare le crespelle , tritare nel mixer o (bimby) emmental e prosciutto, dividere la besciamella a metà da una parte incorporare, il formaggio, prosciutto, pistacchio , pepe .

farcire le crespelle e arrotolare , sistemarli in una teglia imburrata , prima di infornare versare l'altra metà di besciamella, fiocchetti di burro e il formaggio a scaglie, a forno 200° per 15 min.



Immagine presa dal sito ecucinando.it