



Crespelle con mozzarella e pomodoro - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Primi piatti - crepes - uova

Per le crespelle:
250 gr. farina 00
4 uova
1 noce di burro
500 gr. Latte
Un pizzico di sale

Per il ripieno:
gr.400 mozzarella (tenerne un poco da parte)
gr.400 polpa di pomodoro a pezzetti
1 besciamella light di Cristina (fatta con 500 gr. di latte) (tenerne un poco da parte)
Aglio in polvere
Origano
Olio evo
Sale
Pepe

Preparare le crespelle, ne dovrebbero venire 16.

Tagliare a pezzettini la mozzarella e distribuitela sulle crespelle, sulle quali avrete spalmato un cucchiaino di besciamella, (facoltativa una spruzzata di grana), poi piegate in quattro ogni crespella.

Mettere carta forno in una teglia, distribuirci sopra un po' di besciamella, quindi disponetevi le crespelle preparate, sistemandole leggermente accavallate. Infine cospargetele con la polpa di pomodoro, la besciamella e la mozzarella rimaste, l'origano, l'aglio il pepe, un poco di sale o un filo di olio.

Passare in forno a 220° per circa 20 minuti, poi sfornare e portate subito in tavola le crespelle calde.

(comodissime da preparare anche in anticipo e surgelare)

