



Crepes di mais - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

antipasto - mais

Ingredienti:

170 g. di mais in scatola sgocciolato
1 tazza di latte
3 cucchiaini di panna
1 uovo intero più un tuorlo
60 g. di farina 00
sale, pepe, noce moscata

Mescolate la farina con le uova, incorporate il latte con la panna. Aggiungete 2 cucchiaini di mais e frullate il resto che poi aggiungerete. Unite sale pepe e noce moscata.
Mettete un cucchiaino di composto in ogni formina (ne vengono circa 24) se le volete basse o 2 cucchiaini se le volete alte, e infornate a 200° per circa 10 minuti. Vanno servite calde con foie gras e una salsina dolce di cipolle, tiepide con caprino fresco e prosciutto, robiola e spinaci..... e poi sperimentate nuovi sapori

[immagine non più disponibile].