



Crepes ripiene di tagliatelle al sugo - [Visualizza sul sito](#)
di cococco

primi piatti - taglierini - frittatine - ripieni

Ho preparato la pastella delle crepes.

6 uova
pizzico di sale
poco alla volta 250 di farina
sempre mescolando 500g circa di latte.

Ho lasciato riposare un po', il tempo di mettere sul fuoco il passato di pomodoro (semplice, semplice con aglio, sale, olio extrav).

Mi sono dedicata poi alla preparazione delle crepes, con il pentolino da 24 cm, considerando che la prima viene sempre bruttina ne sono venute circa 15.

Ho cotto 250 g di tagliatelle all'uovo, scolate un po' al dente le ho condite con il sugo.

Una bella forchettata di tagliatelle disposta al centro della crepe, ho creato un cuoricino di mozzarella, un pochino di sugo e chiuso il tutto creando un fagottino.

In realta si dovrebbe chiudere a mo di sacchettino con un filo di erba cipollina scottata, ma io non sono brava fino a questo punto.

