

Crêpes alla valdostana - [Visualizza sul sito](#)
di alizée67

primi piatti - formaggio - salumi - ripieni

Ingredienti per 12 crêpes:

-per la pastella (20 crespelle)

200 g di farina

4 uova

1/4 l di latte e 1/4 l di acqua

2 cucchiainate di olio evo

sale

-per il ripieno:

600 g fontina originale doc (no fontal)

400 g prosciutto cotto

1/2 l di besciamella

Procedimento:

Per le crêpes diluire nel latte ed acqua la farina ed aggiungere le uova sbattendo bene il composto cercando di non fare schiuma, aggiungere anche l'olio evo e il sale, quando si è ottenuta una pastella liscia, lasciare riposare per 15 minuti minimo.

Fare le crêpes e lasciarle raffreddare.

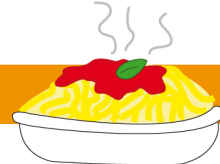
Nel frattempo tagliare a cubetti la fontina lasciando fuori un po' di scaglie per la copertura.

Mettere su ogni crêpe una fettina di prosciutto e alcuni cubetti di fontina, chiuderle a portafoglio,



e metterle in una pirofila unta di olio e un po' di besciamella.

Alla fine coprire il tutto con il resto della besciamella e scaglie di fontina rimasta.



Mettere in forno preriscaldato per 20 minuti o almeno quando si è formata una crosticina in superficie. Servire subito.

