



Crespelle salate ripiene - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

primi piatti - besciamella - frittatine - ripieni

Per le crespelle:

125 gr.farina

2 uova

250 gr.latte o brodo

sale

pepe

Per il ripieno:

1 besciamella light

1 mozzarella tagliata a dadini

100 gr.prosciutto cotto,tritato

grana grattato

sale,pepe

Quando la besciamella è pronta, mettere dentro mozzarella,prosciutto e grana.

Aspettare che si freddi e quindi si solidifichi.

Mettere un pò di ripieno nelle crespelle, arrotolarle e mettere in una teglia.

Mettere sopra fiocchetti di burro e abbondante grana.

In forno a 180° finchè sono dorate.

Il ripieno si può fare in tutti i modi che preferite.

Io ne ho fatte tre dosi, così le ho anche surgelate per la prossima volta 😊

