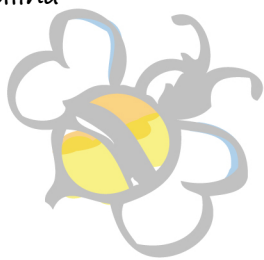
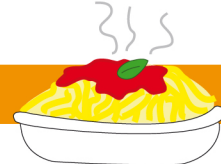


Crespelle di riso con salsa ai peperoni - [Visualizza sul sito di padellina](#)



eCucinando.it



Crepes - prosciutto cotto

Ingredienti

Per le crepes:

3 uova
3 cucchiaini colmi di farina
250 gr. latte
sale

Impastare tutto e lasciare riposare almeno 2 ore, poi cuocere le crepes come al solito.

Ripieno:

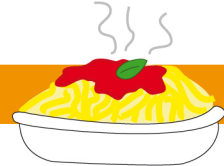
200 gr riso parboiled
poco burro per condire o olio
prosciutto cotto circa 100 gr.
stracchino circa 200 gr.
parmigiano reggiano o grana padano (a piacere)
erba cipollina
paprika dolce

Salsa ai peperoni

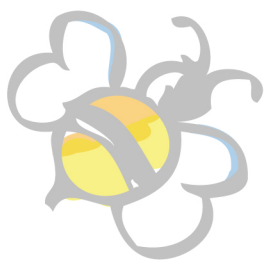
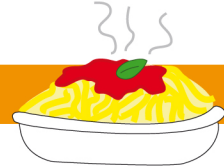
2 o 3 peperoni gialli
1 scalogno
prezzemolo
1 spicchio aglio
sale pepe
olio EVO

Cominciamo dalla salsa ai peperoni che possono essere pure rossi o verdi, ma secondo me la riuscit amigliore è con quelli gialli e si può usare anche benissimo sulla pasta.

Tritare lo scalogno e metterlo assieme all'olio in un contenitore pyrex, coprire con un piatto e far andare al max al MO finchè lo scalogno appassisce, attenzione a non esagerare con il tempo. Aggiungere i peperoni a pezzi e tutto il resto, tranne il sale e pepe che si mettono alla fine. Far cuocere prima a pot. alta e poi abbassare finchè sono cotti, frullare e assaggiare, regolare di sale.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it