



Crespelle ai carciofi - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

crêpes - carciofi - funghi

Ingredienti:

un sugo di carciofi il nostro, solito
(fare un soffritto, aggiungervi i carciofi crudi, sminuzzati finemente; bagnare con un poco di vino bianco secco, aggiungere passata di pomodoro e brodo vegetale; far restringere, in 20 minuti è pronto)
due crespelle salate, per ogni commensale
una besciamella light di Cristina
una mozzarella
un poco di burro.

Mescolare il sugo di carciofi alla besciamella.

Mettere un cucchiaino di questo ripieno su ogni crespella e sopra una fetta di mozzarella.

Arrotolare e adagiare le crespelle in una teglia (con sotto la carta forno) e sopra le crespelle, fiocchetti di burro.

Infornare (forno preriscaldato, il mio è ventilato) a 180° per 15 minuti o finché formano una crosticina.



Questo piatto, a parere mio e di chi l'ha assaggiato con me, è veramente ottimo, gustoso e delicato insieme

...
Si possono sostituire i carciofi con funghi.