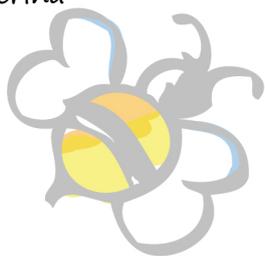




Crespelle con zucchine e gamberetti - [Visualizza sul sito di cockerina](#)



eCucinando.it



uova - cipolla - philadelphia

Ingredienti per 4 persone:

Per le crespelle

125 gr di farina
2 uova
250 gr di latte
20 gr di burro
sale

Per il ripieno:

3 zucchine medie
1 cipolla bianca
olio evo
200 gr circa di gamberetti sgucciati surgelati
uno spicchio di aglio
1/2 bicchiere di vino bianco secco
80 gr di formaggio Philadelphia
sale, pepe

Per la besciamella:

500 ml di besciamella
due cucchiaini di uova di lompo rosse
due cucchiai di grana grattugiato

Procedimento:

Preparare le crespelle:

Sbattere le uova con la frusta, aggiustare di sale, aggiungere a pioggia la farina attraverso un colino mescolando bene e versarci dentro il latte a filo, sempre mescolando per non formare grumi.

Quindi cuocere da ambo i lati le crespelle nella padellina unta di burro e tenerle da parte.

... in base al diametro della crepiera ne vengono fuori diverse.

la mia padellina ha diametro 19 e quindi ho ottenuto 9 crespelle, ma magari facendole più sottili ne potevano uscire di più!!..

quella che vedete in primo piano è la besciamella rosè, ma ne parliamo più sotto...



Intanto preparate il ripieno:



Lavate, spuntate e tagliate sottilmente le zucchine e fatele appassire insieme alla cipolla tritata in 3 cucchiaini di olio evo, aggiungete un pò di sale, mescolate e lasciate cuocere a fuoco lento. Quando sono cotte, mettele a colare e tenete da parte il sughetto. Quindi schiacciate le zucchine con una forchetta riducendole a poltiglia.

A parte in un altro pentolino rosolate l'aglio con poco olio evo ed i gamberetti, senza scongelarli, aggiungete il vino e lasciate sfumare, poi aggiustate di sale e pepe e spegnete il gas. Poi eliminate l'aglio ed aggiungete i gamberetti alle zucchine... e anche qui tenete da parte il sughetto.

Preparate la besciamella:

(come più vi piace, io la faccio ad occhio...)

in questo caso ho riunito il sughetto delle zucchine e dei gamberetti, diluito con un pò di latte e mescolato a del burro fuso.

Ho scaldato il tutto in un pentolino ed ho aggiunto piano, sempre mescolando, la farina a pioggia, finchè la besciamella non si è leggermente addensata.

Aggiustare di sale e pepe, io ho aggiunto anche due cucchiaini di grana grattugiato e due cucchiaini di uova di lompo rosse, per colorire la salsa invece del solito sughetto di pomodoro.

Amalgamate le zucchine ed i gamberetti al formaggio Philadelphia, mescolando bene, e con questo impasto riempite le crespelle



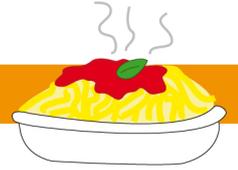
arrotolatele su se stesse a mò di cannellone tenendo la chiusura in basso



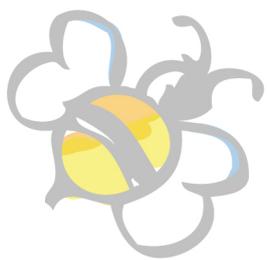
e disponetele in una pirofila, sul fondo della quale si è precedentemente versato un pò di besciamella. coprire ancora con besciamella, cospargere volendo ancora con grana e cuocere in forno..



io stavolta per far prima le ho cotte nel MO alla massima potenza e sono bastati 15 minuti.



NOTE: La pastella delle crespelle deve risultare semiliquida, ma siccome dovrebbe essere fatta il giorno prima per farla addensare, ed io invece volevo farle oggi, ho ridotto appena il latte e così è venuta densa uguale. Il consiglio di Silvia di aggiungere a codesta pastella anche il burro (io l'ho fuso prima) è stato molto valido in quanto non ho dovuto in continuazione ungere la crepiera.



eCucinando.it