Crepe con ricotta e pomodorini



Esecuzione: Media

Preparazione: 30

Cottura: 40

Dosi per 6 persone

Metti la farina a fontana e versaci il latte ed il sale; lavora fino ad ottenere un composto liscio e fluido. Sbatti a parte le uova ed incorporale al composto, poi copri e lascia riposare per circa 30 min. Nel frattempo priva i pomodori ei semi e schiacciali, aggiustando di sale e pepe. Taglia le mozzarelle a cubetti e mescolale al basilico tritato e alla ricotta fino ad ottenere un composto omogeneo. Scalda una padella antiaderente unta d'olio, versaci un mestolo di pastella e cuoci fino ad avere una frittatina.Procedi fino ad esaurimento del composto.

Stendi il ripieno sulle crepes ed arrotolale, tagliando poi piccoli cilindri che disporrai in una teglia da forno. Versaci sopra i pomodori, olio d'oliva, basilico ed il parmigiano grattugiato per gratinare. Inforna a 180° C fino a dorare la superficie (circa 30 min.), sforna e servi.

Ingredienti per 6 persone

- **Per le crepes:**
- 1/2 lt di latte intero

- 200 gr di farina bianca "00"
- 2 uova
- sale
- **Per il ripieno:**
- 300 gr di ricotta di pecora
- 2 mozzarelle grandi
- 100 gr di parmigiano
- 5 pomodori San Marzano maturi
- 2 cucchiai di olio EV d'oliva
- basilico
- sale e pepe