

## Involtini due sapori



Esecuzione: Media

Preparazione: 30

Cottura: 30

Dosi per 4 persone

Setaccia la farina in una terrina con un pizzico di sale e versa a filo il latte, sbattendo con una frusta, per evitare i grumi. Unisci le uova, mescola per qualche minuto e fai riposare la pastella in luogo fresco per 30. Taglia il prosciutto cotto a dadini, fallo leggermente rosolare in un tegame con il burro ed un rametto di salvia, bagna con il marsala e fallo evaporare a fuoco vivo.

Elimina la salvia e passa al mixer il prosciutto con il sugo di cottura e la ricotta fino ad ottenere una crema; regola di sale e pepe. Scalda in un padellino da crepes una nocciola di burro, versavi un mestolino di pastella, stendila uniformemente roteando il padellino e cuocila da entrambi i lati; continua così con le altre crespelle. Suddividi la crema preparata mettendola al centro delle crespelle, poi chiudile ad involtino fissandole con uno stecchino e decorale con un rametto di salvia. Scalda sopra il cestello per la cottura a vapore e servi.

## Ingredienti per 4 persone

### Per gli involtini:

- 150 g di farina bianca
- 3 dl di latte
- 2 uova
- 200 g di prosciutto cotto in 2 fette
- 50 g di burro
- rametti di salvia
- 0.5 dl di marsala secco
- 150 g di ricotta
- sale e pepe