

## Crespelle salate prosciutto cotto e scamorza



Questa è la ricetta ideale e definitiva per la preparazione di crespelle salate, che si possono poi farcire come si vuole. In questo caso le farciremo con prosciutto cotto e scamorza affumicata.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 10+30 rip

Cottura: 20

Dosi per 8 crêpes

Ecco come preparare le crespelle salate. Metti la farina in una ciotola abbastanza capiente e versaci piano piano il latte ed amalgama bene con una frusta fino ad ottenere una crema morbida, liscia e senza grumi. Sbatti a parte le uova ed aggiungile solo adesso al composto di latte e farina. Copri la ciotola con la pellicola trasparente e lasciala riposare in frigo per almeno mezz'ora.

Riprendi l'impasto dal frigo, scalda una padella antiaderente con una noce di burro e una volta calda versaci al centro un ramaiolo di composto; inclina la padella per distribuire bene il liquido che inizierà a rapprendersi.

Quando la crespella si staccherà bene dalla padella, dopo circa 1 minuto, girala e cuocila ancora per un minuto nell'altro lato. Procedi in questo modo fino ad esaurimento del composto.

Ora farcisci le crêpes con il prosciutto cotto e la scamorza affumicata tagliata a dadini, ripiegale in due e cuocine un paio alla volta in padella con sopra del parmigiano grattugiato o a scaglie. Copri con un coperchio per far sciogliere la scamorza ed il parmigiano.

Servi le crêpes ben calde.

Se non hai una padella antiaderente per crepes adeguata, comprala subito al [miglior prezzo su Amazon!](#)

## Ingredienti per 8 crespelle

- 300 ml di latte
- 125 g di farina 00
- 2 uova
- un pizzico di sale
- 200 gr di prosciutto cotto
- 250 gr di scamorza affumicata
- 20 gr di burro
- 30 gr di parmigiano