

Crepes Alle Erbe Con Ripieno Di Pollo

Setacciate la farina e il sale in una terrina, unite un uovo intero e un tuorlo sbattuti e, poco alla volta, il latte e 25 g di burro fuso e sbattete gli ingredienti fino a quando avrete ottenuto una pastella omogenea; coprite il recipiente e fate riposare per un'ora. Nel frattempo preparate il ripieno: ponete la ricotta e la robiola in una terrina con due uova e sbattete con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso; aggiungete la carne di pollo tagliata a striscioline, un cucchiaino di prezzemolo, il sale necessario, un pizzico di pepe di Caienna e incorporateli con cura. Trascorso il tempo indicato, unite alla pastella un cucchiaino di prezzemolo tritato e uno di dragoncello e con il composto ottenuto preparate le crepes cuocendo un paio di cucchiaini alla volta in una padella di 12 cm di diametro gi? scaldata ed imburrata, per due minuti per parte. Man mano che saranno pronte, farcite le crepes con il ripieno preparato, arrotolatele su se stesse e ponetele in una padella imburrata, bagnatele con il resto del burro fuso, cospargetele con il parmigiano a passatele in forno gi? caldo (180 gradi) per 15 minuti.

Ingredienti

100 G Farina
3 Uova Intere
1 Tuorlo D'uovo
3 Cucchiaini Prezzemolo Tritato
28 Cl Latte
2 Cucchiaini Dragoncello Tritato
2 Cucchiaini Formaggio Parmigiano Grattugiato
250 G Carne Di Pollo Gi? Cotta
200 G Ricotta Piemontese
200 G Formaggio Robiola
1 Pizzico Pepe Di Caienna
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 120 minuti.