

# Crepes In Salsa Esotica

Portate a ebollizione il succo d'arancia e quello di lime in una casseruolina e fateli ridurre della met?. Sbucciate le guaiave, tagliatele a fettine sottili e mettele in una padella col burro fuso. Cospargetele con due cucchiari di zucchero a velo e fatele cuocere a calore moderato per 2-3 minuti. Aggiungete i lamponi e il succo ridotto degli agrumi e togliete la padella dal fuoco. Mettete le crepes in quattro piatti individuali, farcitele con la frutta e il suo fondo di cottura, piegatele a met? e servite. Se preferite una variante dal sapore pi? consueto e delicato, potete sostituire le guaiave con arance dalla polpa dolce, usando la stessa qualit? anche per preparare la salsa. Le fette delle arance vanno fatte scaldare solo per pochi istanti, altrimenti si spappolano. Infine guarnite le crepes con un po' di panna montata.

## Ingredienti

10 Cl Succo D'arancia  
1 Lime (succo)  
40 G Zucchero  
2 Guaiave  
20 G Burro  
2 Cucchiari Zucchero A Velo  
100 G Lamponi  
4 Crepes (v. Crepes Farcite Ai Mandarini)

## Note

Preparazione: 40 minuti.