

ANTIPASTI

Crespelle rustiche con robiola e miele

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

Ingredienti per 4 persone

PER LE CREPELLINE

Latte	100 g
Farina bianca	90 g
Farina di ceci	35 g
Uova	2
Burro	
Sale	1 pizzico

PER IL RIPIENO

Formaggio robiola	200 g
Miele d'acacia	120 g

Preparazione

- 1 In una ciotola, mescolate i due tipi di farina. Unitevi un pizzico di sale, le uova e stemperate tutto con il latte, finché avrete ottenuto una pastella ben liscia e colante.
- 2 Nella padellina per le crepe, fate fondere una noce di burro. Aggiungete quest'ultimo, sciolto, alla pastella, mescolate bene, quindi versatela a mestolini nella padella unta e calda, ricavando una crespellina, che girerete appena cotta su un lato.
- 3 Ricavatene in tutto 8. Stemperate poi la robiola, lavorandola con un cucchiaino di legno insieme con una cucchiata di miele.
- 4 Spalmate il composto sulle crespelle, ripiegatele in 4, a fazzoletto, e disponetele su un piatto, tenendole in caldo. Accompagnatele con il miele, che verserete a filo su ogni porzione al momento del consumo.