

ANTIPASTI

Fagottini di crepes

Tradizione: Toscana

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

PER LA PASTA

Farina	100 g
Uova	2
Latte	20 cl
Bicarbonato	
Burro	20 g
Sale	

PER IL RIPIENO

Erbette	600 g
Scalogno	1
Sottilette di formaggio	1 confezione
Latte	100 cl
Aceto di vino	
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Prepare la pastella con tutti gli ingredienti e burro fuso e fate riposare. Bollite il latte con un p= di sale e 2 cucchiaini d'aceto e fate raffreddare.
- 2 Filtrate per eliminare il siero. Fate appassire lo scalogno tritato per 3 minuti in 2 cucchiaini di olio. Mettete erbe e scalogno in padella, salate, coprite e stufate per 3 minuti.
- 3 Tritate tutto e rimettete in padella a fuoco alto ad asciugare. Unite il caglio, salate e pepate.
- 4 Unite al ripieno le sottilette tritate, farcite le crepes che avrete preparato e passatele in forno a 180 gradi per 10 minuti. Potete preparare le crepes il giorno prima e conservarle

in frigo coperte con la pellicola.