CRÊPES CON RIPIENO DI CARCIOFI

Ingredienti:

- 6 carciofi teneri,
- 6 cucchiai di farina,
- 4 uova,
- timo,
- prezzemolo,
- noce moscata,
- una confezione di besciamella pronta,
- agilo,
- cipolla,
- burro,
- parmigiano grattugiato,
- olio extravergine di oliva,
- sale,
- un bicchiere di vino bianco.

Preparate le crèpes sbattendo le uova e stemperandovi dentro la farina, un pizzico di sale e un cucchiaio di olio, diluendo con latte sufficiente per ottenere una pastella semiliquida che cuocerete a cucchiaiate nella crepiera. Fate un soffritto delicato con aglio e cipolla in poco olio e stufate i cuori di carciofi mondati delle foglie dure e tagliati in quattro, bagnandoli con il vino bianco e insaporendoli con un pizzico di timo e un cucchiaio di prezzemolo tritato. Quando saranno cotti, inseriteli nelle crèpes, sigillando bene i bordi con uovo sbattuto. Disponete i fagottini in una teglia da forno unta di burro, copriteli di besciamella, parmigiano grattugiato e fiocchetti di burro.
Fate gratinare per 15 minuti a 180 gradi.