FAGOTTINI DI CRÊPES

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 100g. di farina,
- 2 uova,
- 2 dl di latte,
- bicarbonato,
- 20g. di burro,
- sale.

Per il ripieno:

- 600g. di erbette,
- 1 scalogno,
- una confezione di sottilette,
- 1 litro di latte,
- aceto,
- olio,
- sale,
- pepe.

Preparate la pastella con tutti gli ingredienti e burro fuso e fate riposare. Bollite il latte con un pò di sale e 2 cucchiai d'aceto e fate raffreddare. Filtrate per eliminare il siero. Fate appassire lo scalogno tritato per 3 minuti in 2 cucchiai di olio. Mettete erbette e scalogno in padella, salate, coprite e stufate per 3 minuti. tritate tutto e rimettete in padella a fuoco alto ad asciugare. Unite il caglio, salate e pepate. Unite al ripieno le sottilette tritate, farcire le crepes che avrete preparato e passatele in forno a 180° per 10 minuti.
otete preparare le crepes il giorno prima e conservarle in frigo coperte con la pellicola.