CRÊPES DI GIANNI

Ingredienti per 9 persone:

- 6 uova
- 120 g di farina
- 30 cl di latte
- 500 g di frutti di mare
- 1000 g di pomodori pelati
- vino bianco
- vino spumante secco
- aglio
- olio di semi
- poco peperoncino
- sale
- pepe
- prezzemolo
- 1 arancia

Fare l'impasto per le crepes: farina impastata con le uova, versare il latte piano frustando il contenuto, aggiungere un goccio di sale.
Fare le crepes con l'apposita padella, soffriggere l'aglio in olio di semi e peperoncino (poco), aggiungere i frutti di mare far insaporire, bagnare con il vino bianco, fare evaporare il vino, aggiungere i pomodori pelati; insaporire con sale e pepe far cuocere un'ora prendere le crepes bagnarle nella salsa cotta dei frutti di mare, da entrambe i lati, ripiegare a fazzoletto la crepe (una volta a metà, e una seconda volta ancora a metà) disporla in una padella versandoci sopra la salsa e i frutti bagnare con lo spumante, coprire con coperchio e far sobbollire per circa 1 minuto.
Servire la crepe a fazzoletto con sopra i frutti ed una fettina di arancio, strizzare un'altra fettina d'arancio sulla crepes e servire con prezzemolo tritato.