

CRÊPES ALLE ERBE CON RIPIENO DI POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di farina,
- 3 uova intere,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 3 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- 28 cl di latte,
- 2 cucchiaini di dragoncello tritato,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 250 g di carne di pollo già cotta,
- 200 g di ricotta piemontese,
- 200 g di formaggio robiola,
- 1 pizzico di pepe di Caienna,
- sale,
- pepe.

Setacciate la farina e il sale in una terrina, unite un uovo intero e un tuorlo sbattuti e, poco alla volta, il latte e 25 g di burro fuso e sbattete gli ingredienti fino a quando avrete ottenuto una pastella omogenea; coprite il recipiente e fate riposare per un'ora.

Nel frattempo preparate il ripieno: ponete la ricotta e la robiola in una terrina con due uova e sbattete con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso; aggiungete la carne di pollo tagliata a striscioline, un cucchiaino di prezzemolo, il sale necessario, un pizzico di pepe di Caienna e incorporateli con cura. Trascorso il tempo indicato, unite alla pastella un cucchiaino di prezzemolo tritato e uno di dragoncello e con il composto ottenuto preparate le crepes cuocendo un paio di cucchiaini alla volta in una padella di 12 cm di diametro già scaldata ed imburata, per due minuti per parte. Man mano che saranno pronte, farcite le crepes con il ripieno preparato, arrotolatele su se stesse e ponetele in una padella imburata, bagnatele con il resto del burro fuso, cospargetele con il parmigiano e passatele in forno già caldo (180°) per 15 minuti.