

CRÊPES AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cucchiai rasi di farina,
- 4 cucchiai di latte,
- 5 uova,
- burro,
- 200 g di prosciutto cotto,
- 1 mozzarella,
- sale.

Fate una pastella liquida con farina, latte e uova (già sbattute).

Salate. Versate 3 cucchiai di pastella in una piccola padella imburata.

Quando la crepe sarà rappresa, giratela e doratela dall'altra parte.

Continuate così finchè la pastella non sarà terminata.

Farcite ora ogni crepe con una fetta di prosciutto e dadini di mozzarella, arrotolatela e mettetela con le altre in una teglia imburata da infornare a 180° per 15 minuti.