

CRESPELLE RUSTICHE CON ROBIOLA E MIELE

Ingredienti per 4 persone:

Per le crespelline:

- 100 g di latte
- 90 g di farina bianca
- 35 g di farina di ceci
- 2 uova
- burro
- 1 pizzico di sale

Per il ripieno:

- 200 g di formaggio robiola
- 120 g di miele di acacia

In una ciotola, mescolate i due tipi di farina.

Unitevi un pizzico di sale, le uova e stemperate tutto con il latte, finché avrete ottenuto una pastella ben liscia e colante. Nella padellina per le crepe, fate fondere una noce di burro.

Aggiungete quest'ultimo, sciolto, alla pastella, mescolate bene, quindi versatela a mestolini nella padella unta e calda, ricavando una crespellina, che girerete appena cotta su un lato.

Ricavatene in tutto 8.

Stemperate poi la robiola, lavorandola con un cucchiaino di legno insieme con una cucchiata di miele.

Spalmate il composto sulle crespelle, ripiegatele in 4, a fazzoletto, e disponetele su un piatto, tenendole in caldo.

Accompagnatele con il miele, che verserete a filo su ogni porzione al momento del consumo.