

Crespelle al salmone

Ingredienti (per 4 persone):

- 2 Uova
- Farina 120 gr
- Latte 1 bicchiere
- Burro 40 gr
- Besciamella ½ Litro
- Salmone affumicato 500 gr
- Formaggio grattugiato q.b.
- Sale
- Pepe

tempo di preparazione: 40' circa

Preparazione:

In una terrina lavorate insieme a due uova, la farina con il latte e il burro fuso. Aggiungete anche un pizzico di sale e mescolate bene il tutto. Lasciate riposare per almeno un'ora il composto. Ora in una padella media antiaderente e leggermente unta, versate due cucchiari della pastella e cuocete la frittatina da ambo i lati. Fate frittatine fino a quando il composto non termina. Sistemate le frittate in un piatto e mettete per ognuna parte del salmone con un pizzico di pepe nero appena macinato, arrotolatele e sistematele in una teglia da forno. Cospargetele con la besciamella e il formaggio grattugiato. Infornate 6 minuti, a 150 gradi e accendete il grill, il tempo di far sciogliere il formaggio. Ottime se servite ben calde.

Vino consigliato:

Pinot Grigio