

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Crespelle prosciutto e fontina

Strawberry · Monday, April 26th, 2010

### Ingredienti:

- 100 gr farina
- 300gr latte
- 50 gr burro
- 2 uova
- 100 gr prosciutto cotto tagliato a fette grandi
- 100 gr fontina
- un litro besciamella
- parmigiano reggiano
- sale

### Preparazione:

In una ciotola, mescolate le uova con la farina e un pizzico di sale, aggiungete lentamente il latte e una noce di burro e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Scaldare una padella unta di burro, versate un mestolo del composto e amalgamate, appena si è rappreso girare nell'altro lato e proseguite così fino alla fine del composto. Versate in un tegame la besciamella, i cubetti di fontina e i dadini di prosciutto cotto e cuocete per alcuni minuti. Disponete il composto così ottenuto su ogni crespella, piegatele in quattro parti e adagiatele su una pirofila imburrata e con qualche cucchiaio di besciamella sul fondo, cospargete le crespelle con parmigiano e qualche ricciolo di burro e infornate a 220° per 30 minuti.

This entry was posted on Monday, April 26th, 2010 at 3:08 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#), [Ripieni](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

