

CRESPELLE AGLI ORTAGGI

INGREDIENTI

*Un litro e mezzo di latte;
150 grammi di farina;
30 grammi di burro fuso;
5 uova (intere);
un pizzico di sale (fino).*

RIFIENO

*Tre quarti di zucchine;
3 carote;
mezza cipolla;
una melanzana;
2 patate.*

BESCIAMELLA

*Un litro di latte;
100 grammi di burro;
60 grammi di farina;
sale fino;
noce moscata.*

PROCEDIMENTO BESCAMELLA

*Prendere 2 pentole, una con il latte e una con il burro fuso.
In una far bollire il latte e nell'altra far sciogliere il burro
aggiungendo la farina.
Mescolare e aggiungere il sale e la noce moscata.*

CREPE

*Rompere 5 uova in una ciotola, aggiungere il burro fuso dopo
aver mescolato le uova. Aggiungere 150 grammi di farina.
Aggiungere il sale e mescolare.*

RIFIENO

*Tagliare le verdure, prendere una padella e mettere l'olio.
Fare cuocere le verdure e mescolare aggiungendo ogni
tanto l'acqua (2 mestoli in tutto).*

