

Antonella Clerici, oltre a condurre *La prova del cuoco*, è titolare del ristorante Casa Clerici

Le ricette di Antonella Clerici

Crêpes, il jolly per mille idee belle e buone

Ormai l'abbiamo capito: **le crêpes sono un bonus da utilizzare per mille idee.** Dolci, salate, come primo, secondo o dolce, non deludono mai. La ricetta delle crêpes ripiegate a fagottini porta in tavola il delizioso abbinamento tra salsicce e friarielli, ma si presta a tanti condimenti: provate con una base di ricotta, con verdure e prosciutto o con funghi e formaggio, o in versione dolce con frutta e crema al mascarpone. Buonissime da mangiare, belle da vedere! Il secondo piatto ha un taglio inusuale, in tutti i sensi: le crêpes sono affettate per creare bellissime rondelle da infilare sugli spiedini. Se scegliete di portarle in tavola, **ricordate di non condirle con condimenti troppo liquidi:** perfetto il formaggio fresco con prosciutto e verdure compatte. Servite con un contorno fresco di verdure di stagione, o un'insalata. ●

“
DOLCI
O SALATE,
COME PRIMO,
SECONDO
O DOLCE,
SIETE CERTE
DI NON
DELUDERE
NESSUNO
”

SPIEDINI PROSCIUTTO E FAGIOLINI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

2 uova; 150 g di farina; 200 ml di latte; 200 g di prosciutto cotto in fette; 250 g di formaggio fresco spalmabile; 3 cucchiari di erbe aromatiche a piacere; 300 g di fagiolini; 20 g di burro; sale; pepe.

PREPARAZIONE

✓ Sbattete in una ciotola le uova con il latte, un pizzico di sale e di pepe, le erbe aromatiche e la farina, setacciata. Lasciate riposare per 15 minuti. Fate scottare in acqua bollente salata i fagiolini, senza farli cuocere troppo. Scolateli e passateli velocemente nell'acqua ghiacciata.

✓ Preparate le crêpes unendo una padella antiaderente con il burro e versando, un mestolo per volta, la pastella. Fate ruotare rapidamente la padella per coprirne la superficie. Appena vedrete formarsi delle piccole bollicine in superficie, girate la crêpe dall'altro lato. Continuate così fino a esaurire la pastella.

✓ Spalmate il formaggio su un lato di ogni crêpe, coprite con una fetta di prosciutto e ponete 3-4 fagiolini al centro. Arrotolate le crêpes e conservatele in frigo, avvolte nella pellicola, per almeno 1 ora. Quindi, tagliatele a rondelle di 1-2 cm e infilatele a tre a tre su spiedini di legno.

