

Crepes mascarpone, Nutella e banane

Le **crepes mascarpone, Nutella e banane** sono una squisita preparazione costituita da una cialda sottile e morbida che viene cotta in padella o in crepiera. In Italia sono chiamate anche crespelle.

Le **crepes mascarpone, Nutella e banane** devono essere cotte al momento e farcite e gustate rapidamente, finchè sono ancora belle calde. Qui ve le proponiamo in abbinamento a condimenti dolci, ma si trovano anche farcite con ingredienti salati.

Con le dosi indicate si preparano **10 crepes mascarpone, Nutella e banane** di piccola dimensione (22 cm di diametro). Solitamente se ne mangia una a testa, ma molto dipende dalla golosità dei commensali! :-)

INFORMAZIONI

- **10** persone
- **400Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 250 g di mascarpone
- 60 g di zucchero a velo più altro per decorare
- 1 cucchiaino di rum
- Nutella
- Burro per ungere la padella
- Pastella per crepes dolci (dose per le persone della ricetta)
- 3 banane
- 100 ml di panna montata

PREPARAZIONE

- Lavorare con una frusta manuale, in una terrina, il mascarpone con lo zucchero a velo fino ad ottenere una crema omogenea. Aggiungere un cucchiaino di rum e lavorare delicatamente fino ad incorporarlo completamente.
- Mettere il vasetto della Nutella a bagnomaria per una decina di minuti, mescolandola con la lama di un coltello, affinché diventi fluida.
- Sbucciare le banane e affettarle finemente.
- Ungere con pochissimo burro la padella, portarla sul fuoco a fiamma vivace e quando si scalda versare un mestolino di pastella.
- Appena la crepe è dorata su un lato voltarla.
- Terminare la cottura anche dall'altro lato, quindi riporla su un piatto da portata per condirla.
- Disporre al centro della crepe un cucchiaino di mascarpone, cospargerlo uniformemente, quindi unire un po' di nutella a filo e, solo su metà crepes, uno strato di fettine di banana.
- Piegare la crepe a a metà e nuovamente a metà, ottenendo un ventaglio.
- Disporre la crepe in un piattino, decorare con la Nutella a filo facendola colare dalla lama del coltello, cospargere con lo zucchero a velo, decorare con qualche fettina di banana, la panna montata e servire immediatamente.
- Imburrare il padellino ad ogni cottura e ripetere il procedimento per ogni crepe.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Al tempo di preparazione indicato è necessario aggiungere quello di preparazione della pastella di base per le crepes dolci (2 ore e mezzo). Il tempo complessivo di preparazione è pertanto di 3 ore circa. Per diminuire il tempo complessivo è possibile preparare la pastella il giorno prima.

Se è avanzata della pastella è possibile conservarla in frigorifero, ben coperta, per due giorni.

