

Crepes speck, patate e fontina

Le **crepes speck, patate e fontina** sono una squisita preparazione costituita da una cialda sottile e morbida che viene cotta in padella o in crepiera, in Italia chiamate anche crespelle.

Le **crepes speck, patate e fontina** devono essere cotte al momento e farcite e gustate rapidamente, finché sono ancora belle calde. Se si vogliono preparare in anticipo si possono mettere in una teglia da forno e cospargere con un filo di besciamella, quindi gratinare al momento di consumarle.

Con le dosi indicate si preparano **4 crepes** di grande dimensione (26 cm di diametro), ovvero 1 a testa. Se le crepes sono le protagoniste della cena solitamente ne occorrono almeno 2 a testa, quindi valutare di prepararne anche un'altra, magari con farciture differenti. Se si accompagnano invece con un contorno o vengono precedute da un primo piatto può bastarne anche una.



INFORMAZIONI

- **4** persone
- **395Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 1 rametto di rosmarino
- 400 g di patate
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- Salamoia bolognese
- 100 g di Fontina valdostana
- Burro per ungere la padella
- 500 g di Pastella per crepes salate
- 120 g di speck ben sgrassato

PREPARAZIONE

- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle con la mezzaluna su un tagliere.
- Lavare le patate sotto acqua corrente, sbuciarle ed affettarle nello spessore di 3-4 millimetri circa. Metterle in una ciotola con acqua fredda ghiacciata per 5-10 minuti. Scolarle e tamponarle con uno strofinaccio pulito.
- In un'ampia padella mettere l'olio con l'aglio spellato e farlo soffriggere dolcemente fino a doratura, quindi toglierlo, unire il rosmarino tritato e le patate.
- Cospargerle con un pizzico di salamoia bolognese e farle cuocere per una decina di minuti circa, coperte, girandole di tanto in tanto con una paletta, fino a farle uniformemente rosolare. Ritirarle su un piatto e tenerle da parte.
- Grattugiare la fontina con la grattugia a fori grossi.
- Ungere con pochissimo burro la padella e versare un mestolino di pastella.
- Appena la crepe è dorata su un lato voltarla e cominciare a condirla, molto velocemente.
- Mettere al centro della crepe alcune fette di speck, una parte delle patate e della fontina.
- Chiudere la crepe ripiegando il lembo destro e quello sinistro verso il centro.
- 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

Attenzione, al tempo indicato è necessario aggiungere quello di preparazione della pastella (1 ora e mezzo). Il tempo complessivo di preparazione è pertanto di 2 ore. Per diminuire il tempo complessivo è possibile preparare la pastella prima. In tal caso conservarla in frigorifero, ben coperta. Mescolarla bene prima di utilizzarla.