

# Crespelle al forno cotte e provola

Le **crespelle al forno cotte e formaggio** sono un primo piatto ricco, elaborato, ottimo per un'occasione di festa in famiglia o fra amici. Può essere preparato in anticipo e lasciato in frigorifero fino al momento di essere gratinato.

Le **crespelle al forno cotte e formaggio** sono preparate con ingredienti semplici, che solitamente piacciono anche ai bambini. È comunque possibile sostituire il prosciutto cotto e la provola con un altro salume o un altro formaggio a propria scelta: ottime con speck e fontina, prosciutto di Praga e provola affumicata... date libero sfogo alla vostra fantasia, la tecnica è sempre la stessa.

## INFORMAZIONI

- 6 persone
- **560Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora e ½**

## INGREDIENTI

### Per le crespelle

- 20 g di burro
- 200 g di farina di grano tenero tipo 00
- Sale fino
- 4 uova di gallina
- 500 ml di latte intero

### Per la cottura delle crespelle

- Burro

### Per il condimento delle crespelle

- 200 g di passata di pomodoro
- 200 g di provola dolce a fette sottili
- 100 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 300 g di prosciutto cotto a fette sottili

### Per completare la preparazione

- Burro per la teglia
- 500 ml di Besciamella
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

## PREPARAZIONE

### Preparazione delle crespelle

- Per una pastella liscia e uniforme è bene che le uova siano a temperatura ambiente e il latte tiepido.
- Fondere il burro in un pentolino antiaderente e lasciarlo intiepidire.
- Nel frattempo in una terrina setacciare la farina ed aggiungere un pizzico di sale.
- Rompere le uova in una ciotola e sbatterle bene.
- Versarle, poco alla volta, nella farina, amalgamando accuratamente con la frusta manuale.
- Unire il latte a filo, sempre mescolando, e il burro fuso.
- Coprire con pellicola trasparente e fare riposare mezz'ora in frigo.

### Cottura delle crespelle

- Per la cottura delle crespelle occorre una crepiera di 23-24 cm di diametro. La crepiera è una particolare padella con il fondo piatto e un piccolo bordo leggermente svasato. Se non la avete potete utilizzare anche una padella o un testo.
- Portare la crepiera sul fuoco e scaldarla bene. Il fuoco deve essere mantenuto per tutto il tempo medio-alto.
- Ungerla con pochissimo burro, da spargere uniformemente su tutta la superficie. Io di solito uso direttamente un pezzo di burro, che afferro aiutandomi con un foglio di carta da cucina tipo Scottex, che passo rapidamente sulla superficie.
- Versare un mestolo di pastella. In genere il mestolo da cucina scarso è la quantità ideale per una crepe da 24 cm di diametro. In ogni caso, adattate la quantità al vostro gusto personale tenendo conto però che la crepe deve essere sottile e omogenea.
- Per stendere la pastella nel padellino si può semplicemente roteare, oppure usare un apposito attrezzo di legno dalla forma



a T.

- Quando la crepes è cotta dal primo lato, solitamente basta un minuto, girarla dal secondo lato. Devono essere morbide e dorate.
- Impilare le crespelle man mano che sono pronte su un piatto.

### **Condimento delle crespelle**

- Una volta che tutte le crespelle sono cotte, o mentre cuociono se siete in due in cucina, si possono condire, una alla volta, e arrotolare.
- Mettere la crespella su un piatto e unire un cucchiaino di passata di pomodoro, da cospargere bene.
- Mettere due fette di provola, unire una spolverizzata di Parmigiano, quindi una fetta di prosciutto cotto.
- Cominciare ad arrotolare la crespella dall'alto verso il basso ripiegando i bordi laterali all'interno, come mostrato nella foto degli approfondimenti.
- Disporre le crespelle arrotolate su un tagliere man mano che sono pronte.
- Cercare quindi una teglia di misura per far stare tutte le crespelle stese. Solitamente per 4 persone occorre una teglia rettangolare 35x25 circa.

### **Per completare la preparazione**

- Imburrare la teglia scelta.
- Preparare la besciamella secondo la nostra ricetta di base che trovate cliccando qui.
- Cospargere il fondo della teglia con un velo di besciamella, quindi disporre le crespelle.
- Unire quindi la restante besciamella, spargendola bene in modo che copra le crespelle in modo uniforme.
- Cospargere con il Parmigiano Grattugiato.
- Informare nel forno preriscaldato a 200°C per 15-10 minuti circa, prolungando un po' la cottura o accendendo il grill se non è ancora ben gratinata.
- Servire.

### **STAGIONE**

Ricetta per tutte le stagioni

### **AUTORE**

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