

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Crepes con carciofi e bottarga

Vogliamo cambiare???? oggi niente lasagne!!!!!! .....ma crepes !!!!!



**Difficoltà**  
media



**Quantità**  
4 persone



**Tempo**  
120 minuti

### Ingredienti

- Per le crepes:
  - latte - 250
  - uova - 2
  - farina - 100 g
  - un pizzico di sale
- Per il ripieno:
  - carciofi - 4
  - prezzemolo - 4 foglie
  - aglio - 1 spicchio piccolo
  - olio - q.b.
  - sale - q.b.
  - mozzarella - 1
  - pane gratt. - 1 cucchiaio
  - parmigiano - 1 cucchiaio
- Per il condimento:
  - besciamella:
    - latte - 500ml
    - burro 50 g
    - farina - 50 g
    - un pizzico di sale, di pepe e di noce moscata
  - sale - q.b.
  - bottarga - un cucchiaio o più a vostro piacere

### Preparazione

Potete preparare le crepes anche dal giorno prima!! Nella tazza del minipimer mettete il latte, le uova e la farina, un pizzico di sale e frullate il tutto fino ad avere un composto liscio e senza grumi. Fatelo riposare per almeno mezz'ora. Nel frattempo che il composto riposa, preparate i carciofi. Dopo averli puliti, tagliateli a piccole fette e fateli cuocere in un tegame con un filo d'olio, il prezzemolo e l'aglio tritati. Aggiungete mezzo bicchiere d'acqua, un po' di sale e coprite. Appena cotti schiacciateli e aggiungete un cucchiaio di pane grattugiato e uno di parmigiano. Preparate le crepes! In un padellino antiaderente mettete un filo di burro e fate scaldare. Versate ora un mestolino di composto e fate ricoprire tutto il fondo. Cuocete e appena i bordi diventano dorati, girate e cuocete dall'altra parte. Continuate fino ad esaurire il composto. Avrete circa 8 o 10 crepes a seconda della grandezza! La besciamella io la faccio con il

forno a microonde! Fate riscaldare il latte per 4 min. Mettete in una ciotola il burro e fate fondere, aggiungete la farina nel burro bollente e girate. Rimettete in forno e dopo 1 min girate e aggiungete il latte caldo. Cuocete per 3 min e poi girate. Appena incomincia ad addensare toglie. Condite con un po' di sale, un pizzico di pepe e noce moscata. Aggiungete un po' di parmigiano e assaggiate! Prendete una crepe per volta e spalmate un bel cucchiaino di carciofi, aggiungete una fettina di mozzarella o un altro formaggio morbido e piegate in due. Quando sono tutte pronte, mettete le crepes in una pirofila, ricoprite ognuna con besciamella e parmigiano, grattugiate un po' di bottarga e infornate a 180-200 fino alla doratura desiderata! Per chi non ama la bottarga, può lasciare solo la besciamella, ma la bottarga da una marcia in più!!!!

