LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Rotolo di crepes alle zucchine
...con la ricotta....morbido e delicato !!!!



Difficoltà
media

Quantità
4 persone

Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Zucchine piccole - 300 g
- ricotta fresca - 300 g
- besciamella - 200 ml
- uova - 1
- emmentaler - 50 g
- parmigiano - 50 g
- sale e pepe - q.b.
- crepes - 6
- Per le crepes .
- latte - 250 ml
- uova - 2
- farina - 100 g
- un pizzico di sale
- burro per ungere la padella

Preparazione

Con tante zucchine freschissime e tenere appena raccolte! Prima di tutto preparate il composto per fare le crespelle e fatelo riposare per circa una mezz'ora! Mettete tutti gli ingredienti in una tazza da mini pimer e frullate fino ad avere un composto liscio e uniforme. Altrimenti unite gli ingredienti e mescolate con un cucchiaio. A questo punto preparate il ripieno. Lavate le zucchine, spuntatele e grattuggiatele con la grattugia a fori grossi. Strizzatele e mettetele in una ciotola. Unite una parte di besciamella (circa metà), la ricotta, l'uovo, metà del parmigiano e l'emmentaler grattugiato. Mescolate e regolate di sale e pepe. Preparate le crespelle cuocendo in un padellino antiaderente, unto con un filo di burro, un mestolo alla volta del composto preparato. Appena i bordi sono dorati girate delicatamente la crespella e fate cuocere anche dall'altro lato. Dopo ogni crespella ungete il padellino con un filo di burro. Appena le crepes sono pronte, mettetele su un foglio di carta forno sovrapponendole in modo da formare un rettangolo. Spalmate su di esso il composto di zucchine e, aiutandovi con la carta forno, formate un rotolo. Mettetelo su una teglia e cospargetelo con la besciamella rimasta e il parmigiano. Aggiungete qualche fiocchetto di burro e cuocete in forno a 200° fino a doratura. Appena pronto fate riposare in modo che si possa tagliare facilmente senza romperlo. Una leggera