

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Crepes ai fiori di zuccina

Con i fiori appena colti!!!! ...da aggiungere alle zucchine !!!!



Difficoltà
media



Quantità
4 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Per le crepes:
 - latte - 250 ml
 - uova - 2
 - farina - 100 g
 - un pizzico di sale
- Per il ripieno:
 - zucchine grattugiate - 2
 - ricotta - 200 g
 - parmigiano - 2 cucchiaini
 - uova - 1
 - provola - 50 g
 - zafferano - un pizzico
 - sale e pepe - q.b.
 - fiori di zuccina - 10
- Besciamella:
 - burro - 50 g
 - farina - 50 g
 - latte - 500 ml
 - sale - q.b.
 - noce moscata - un pizzico
 - parmigiano - 1 cucchiaino

Preparazione

Prima di tutto, preparare l'impasto per le crepes e farlo riposare per almeno 30 minuti! Nella ciotola del minipimer mettere il latte, le uova, la farina, il sale e frullare il tutto fino ad avere un composto liscio. Far riposare! Preparare il ripieno mettendo in una ciotola la ricotta, l'uovo, il parmigiano, la provola, lo zafferano e un pizzico di sale e pepe. Amalgamare per bene e aggiungere 5 fiori di zuccina a piccoli pezzetti. Aggiungere le zucchine grattugiate con i fiori larghi e mischiare il tutto. Per le crepes: prendete un padellino antiaderente e ungetelo con del burro. Fate scaldare e versate un mestolino del composto nella padella calda. Non troppo per non farle troppo grosse! Appena è dorata, girare e cuocere anche dall'altra parte. Ungete ogni volta il padellino con un filo di burro! Dovrete avere circa 8 crepes medie! Preparate la besciamella. In una padella mettete a fondere il burro, aggiungete la farina e fate cuocere qualche minuto. Aggiungete il latte caldissimo e cuocete fino ad addensare. Salate, pepate e aggiungete un pizzico di

noce moscata. Versate un cucchiaino di parmigiano. In un piatto mettete una crepe e mettete qualche fiore di zuccina aperto, lungo metà del bordo. Su di essi posate un bel po' di ripieno e livellate. Chiudete la crepe lasciando una parte di fiori fuori come un sole. Posatela nella teglia e fate le altre. Se volete usarle intere, mettetele vicine ma non sovrapposte. Su ognuna mettete un po' di besciamella, del parmigiano e infornate. Appena dorate son pronte!!! Io le ho fatte cuocere sul piatto crisp con il forno a microonde! 10 minuti.

