



Crespelle al salmone

Tempo: 80 min

Difficolta': 3

Prodotto: Filetto di Salmone all'Olio d'Oliva

Ingredienti per 4 persone

Per le crespelle:

- 25 g di farina
- 2 uova
- 200g di latte
- 20 g di burro

Per il ripieno:

- 2 confezioni di filetto di salmone Rio Mare all'olio di oliva da 150g
- 2 porri
- 30 g di olio extra vergine di oliva
- 40 g di parmigiano grattugiato
- 100 g di formaggio soffice e cremoso

Per la besciamella:

- 600 g di latte
- 50 g di burro
- 30 g di farina
- 20 g di parmigiano grattugiato
- sale

Procedimento

1. Fate sciogliere il burro in un pentolino per preparare la besciamella, unite la farina, lavorate con energia con un mestolo di legno, diluite poco alla volta con il latte intiepidito e portate ad ebollizione la besciamella senza mai smettere di girare in modo che non si formino grumi; regolate di sale e incorporate un poco di parmigiano.
2. Per fare le crespelle mescolate in una terrina le uova intere con la farina e un pizzico di sale sbattendo con una forchetta; incorporate il latte un poco alla volta sbattendo sempre in modo che il composto risulti scorrevole.
3. Scaldate un padellino antiaderente, ungetelo leggermente con il burro, versatevi due cucchiaini abbondanti di composto e formate una frittatina poi preparate le altre crespelle sino ad esaurimento.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI