

## #IORESTOACASA con le ricette dell'EINAUDI

### Crespelle alla Valdostana



**TEMPO DI  
PREPARAZIONE**

40 minuti



**TEMPO DI  
COTTURA**

10 +10 minuti



**PORZIONI**

8 persone



**PREPARATA  
DA**

M.Turi 2°I  
Prof.Pietro  
Maggiore



San Severo  
DOC

"Crespella" è la versione Italiana della "crepe" Francese; quelle alla Valdostana, regione che confina con Francia e Svizzera, hanno la caratteristica di essere ripiene di prosciutto e soprattutto di Fontina, uno dei formaggi tipici della regione. E' una ricetta, relativamente giovane, essendo nata, nella seconda metà del novecento. Questa versione è "addolcita" con della passata di pomodoro fresco.

## Ingredienti

Farina 450gr.  
10 uova + 4 tuorli  
latte 1Lt.  
burro 100gr.  
sale q.b.

per il ripieno:  
Besciamella 700 gr.  
Funghi 400 gr.  
Prosciutto cotto 300 gr.  
fontina 300 gr.  
Parmigiano 200 gr.

## Preparazione

Per le crespelle:

- ° Mettere le uova in una bastardella, mescolare e aggiungere la farina a pioggia e un pizzico di sale; aggiungere a filo, il burro fuso e il latte continuando a mescolare;
- ° Filtrare il composto e lasciarlo riposare per 30 minuti.

Per il ripieno:

- ° Fare una besciamella e alla fine, aggiungere, il prosciutto, la fontina, i funghi e il parmigiano; mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Preparare del sugo di pomodoro fresco.

Prepararsi le crespelle utilizzando una padella antiaderente, un pò di burro e...molta manualità.

Riempire la crespella con il composto, chiudendola a "fazzoletto"; disporre in una pirofila imburata, le crespelle leggermente sovrapposte, insieme al pomodoro e altra besciabella; spolverare con altro parmigiano e gratinare al forno per qualche minuto.



## Informazioni Nutrizionali

Piatto semplice da preparare ma particolarmente ricco di nutrienti; del resto, nasce in una regione, la Valle d'Aosta, dove l'apporto calorico, per le particolari condizioni dell'ambiente e del territorio, deve essere sopra "la norma".