

Crepes con ripieno di carciofi *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Preparate le crêpes sbattendo le uova e stemperandovi dentro la farina, un pizzico di sale e un cucchiaino di olio, diluendo con latte sufficiente per ottenere una pastella semiliquida che cuocerete a cucchiaiate nella crepiera. Fate un soffritto delicato con la cipolla in poco olio e stufate i cuori di carciofi mondati delle foglie dure e tagliati in quattro, bagnandoli con il vino bianco e insaporendoli con un cucchiaino di prezzemolo tritato. Quando saranno cotti, mescolateli a metà della besciamella e un paio di cucchiaini di grana. Avvolgete le crepes e sistematele in fila in una pirofila imburrata. Coprite con la restante besciamella ed il restante grana grattugiato. Completate con dei fiocchetti di burro. Fate gratinare per 15 minuti a 180 gradi.

Consigli

Prestate attenzione durante la pulizia dei carciofi a rimuovere anche la peluria interna e non dimenticatevi di sfogliare un po' i gambi.

Curiosità

I carciofi sono ideali per tutte le età, grazie alla loro leggerezza, e sono perfetti anche per i diabetici.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 25 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Uova 2 unità

Farina 50 grammi

Latte 250 millilitri

Burro 25 grammi

Sale (un pizzico di sale)

Carciofi 3 unità

Grana 80 grammi

Cipolle (una cipollina bianca)

Vino bianco (q.b.)

Besciamella 250 millilitri