

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 cucchiari
- 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 cucchiario

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.

