

CREPES ALLA ZUCCA

Ingredienti (per 4 persone):

8-9 crepes (vedi ricetta)
250 ml di latte
25 gr di farina 0
25 gr di burro
400 gr di zucca cotta al forno
100 gr di Montasio poco stagionato (in alternativa si può utilizzare qualche altro formaggio di consistenza e sapore simile)
sale
pepe
noce moscata
burro

Procedimento:

Fare la besciamella: scaldare il latte; in un'altra casseruola sciogliere il burro, aggiungere la farina e aggiungere il latte poco alla volta. Continuare a mescolare fino a che la besciamella non si addensa (circa 5-10 minuti) e regolare di sale, pepe e abbondante noce moscata. A questo punto aggiungere il formaggio tagliato a cubetti e continuare a mescolare fino a che non sarà completamente sciolto. Ora aggiungere a cucchiaiate la zucca e continuare a mescolare alcuni minuti fino a quando il composto non sarà omogeneo e privo di grumi.

Farcire le crepes con circa un cucchiaio e mezzo di composto, spalmarlo e arrotolare la crepe su se stessa. Disporre le crepes in una pirofila unta leggermente di margarina o burro. Guarnire il tutto con qualche fiocchetto di burro (facoltativo) e chiudere la pirofila con l'alluminio.

Prima di servire riscaldare le crepes in forno a 180°-200° per una decina di minuti.