

Crepes con salmone e robiola

Portata: Piatto unico

Tempo:

Numero persone: 4

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 500 ml latte ps Despar
- 200 gr farina OO Despar
- 2 uova medie Despar
- 300 gr salmone a fette selezione Despar
- 250 gr robiola fresca
- 30 gr parmigiano reggiano grattugiato fresco Despar
- q.b. burro Despar
- q.b. sale fino Despar
- q.b. miscela di pepe (nero, rosso, verde e bianco) o erba cipollina fresca.

Preparazione

1 - Sgusciate le uova in una ciotola capiente, unite la farina ed iniziate a miscelare, aggiungendo poco a poco il latte a temperatura ambiente ed una piccola presa di sale.

2 - Frullate la miscela con lo sbattitore a fruste per circa 5 minuti.

3 - lasciate riposare in frigo per 15 minuti.

4 - Friggete in poco burro ed in una padella antiaderente del diametro di 24 cm. 1 mestolino di composto per volta, girandolo e facendo dorare la crepe da entrambi i lati.

5 - Preparate la crema di robiola miscelando bene il formaggio cremoso al parmigiano ed una spruzzata di mix di pepi ; se la miscela risultasse troppo soda, potrete aggiungere 1 o 2 cucchiaini di latte.

6 - Per assemblare le crepes, spalmate su ognuna una bella cucchiainata di crema di robiola, appoggiate una o due fette di salmone affumicato e profumate con una grattata di mix di pepi.

7 - Vi suggeriamo come contorno spinaci freschi ripassati al burro e conditi con parmigiano reggiano e noce moscata.

8 - Godetevi la serata... da DeSPAR!!!