

Crepes ai quattro formaggi e prosciutto

Crepes ai quattro formaggi e prosciutto, un'idea semplice e gustosa!

Le crepes ai quattro formaggi e prosciutto sono un primo piatto davvero facile da preparare. Si inizia infatti con la preparazione delle crepes base per poi passare alla farcitura con formaggi e prosciutto prima di essere infornate. **Vi invito dunque a provare questa ricetta e adottare la vostra personale variante, condividerla sui social con tag @sandanieledop e #ricettedacasa.**

Tempo di preparazione

40 minuti

Dosi per

4 persone

Ingredienti per le crepes

125gr di farina 00

20gr di burro

2 uova

250gr di latte

Ingredienti per farcire

100gr di fontina

50gr di gorgonzola

100gr di parmigiano grattugiato

200gr di ricotta

6 fette di prosciutto di San Daniele

6 foglie di salvia

Pepe q.b.

Procedimento

1. Per preparare le **Crepes ai quattro formaggi e prosciutto**, in una ciotola sbattiamo le due uova. Aggiungere il burro fuso e il latte e continuare a miscelare la pastella.
2. Aggiungiamo la farina setacciata poco alla volta per evitare la formazione di grumi.
3. Facciamo riposare la pastella qualche minuto. Nel frattempo mettiamo a scaldare una padella antiaderente con un leggero velo di burro.
4. Aggiungiamo la quantità di pastella necessaria, facciamo roteare la padella per coprire l'intera superficie e

lasciamo cuocere 30secondi per lato.

5. Mettiamo le crepes da parte e preparare il ripieno.
6. In una ciotola lavoriamo insieme la ricotta, la fontina tagliata a cubetti, il gorgonzola il parmigiano grattugiato, il pepe nero macinato e le foglie di salvia tritate.
7. Su ogni crepes adagiamo una fetta di prosciutto di San Daniele e un cucchiaino di farcia ai formaggi.
8. Richiudiamo la crepe a metà e premiamo delicatamente per distribuire il ripieno uniformemente. Pieghiamo ancora a metà per ottenere un triangolo.
9. Disponiamo le crepes con la chiusura verso l'alto e aggiungiamo qualche fiocco di burro sulla superficie. Aggiungiamo qualche altra fogliolina di salvia e inforniamo a forno statico a 200°C per almeno 15-18 minuti.
10. Sforbiamo e servire le crepes ai quattro formaggi e prosciutto ben calde.

Conservare le crepes ai quattro formaggi e prosciutto in

frigorifero in un contenitore a chiusura ermetica e riscaldateli in forno all'occorrenza.

Consigli per gli acquisti: [Prosciutto di San Daniele](#)









