

# Gratin di crepes con verdure e prosciutto cotto



Ideali per un abbondante brunch sono le crepes con verdure e prosciutto cotto gratinate. Costituiscono un vero e proprio pasto completo e vi daranno le energie necessarie fino a sera! Non proprio veloci da preparare, ma alla fine ne sarà valsa la pena!

**Ingredienti per 4 persone (4 crepes)**

## Per le crepes:

250 g di farina

1/2 L di latte

3 uova

30 g di burro

sale

## Per la farcia:

1/2 L di latte

2 carote

1 zucchina (2 se piccole)

100 g di prosciutto cotto

40 g di farina

40 g di burro

olio evo

sale

**pepe**

**Per prima cosa preparate le crepes, perché poi bisognerà lasciarle raffreddare.**

**Sciogliete 20 g di burro a bagnomaria e lasciatelo intiepidire. Rompete le uova in una ciotola e sbattetele con una frusta. Unite la farina setacciata, una presa di sale e mescolate. Versate a filo il latte, unite il burro sciolto e lasciate riposare la pastella per circa un'ora in un luogo fresco.**

**Quando la pastella avrà riposato, scaldate una crepiera e ungetela con pochissimo del burro rimasto. Versate al centro della crepiera un mestolo di pastella e inclinate subito la crepiera in modo da distribuire la pastella su tutto il fondo. Cuocetela per circa un minuto, poi giratela e cuocetela dall'altro lato per un altro mezzo minuto.**



**Ripetete la stessa operazione finché non avrete esaurito la pastella. Con le quantità indicate otterrete 4 crepes che lascerete riposare e raffreddare a temperatura ambiente e che poi dovranno essere farcite.**

**A questo punto procedete con la preparazione della farcia.**

**Sciogliete il burro in una casseruola, unite i 40 g di farina tutti in una volta, tostatela per un paio di minuti mescolando in continuazione. Versate a filo il**

latte e cuocete la salsa per 7/8 minuti, senza mai smettere di mescolare. Regolate di sale e pepe.

Tagliate a dadini le carote e cuocetele in padella con un filo di olio evo fino a che non si saranno appassite. Nel frattempo in un'altra padella cuocete le zucchine, sempre tagliate a dadini e sempre con un filo d'olio. Quando le verdure saranno cotte, trasferitele in una ciotola, aggiungete la salsa precedentemente ottenuta, tenendone da parte un po', e amalgamate bene. Aggiungete una presa di sale.

Tagliate il prosciutto cotto a striscioline e unitelo al composto della farcia, tenendone da parte un po' per la gratinatura.

Al centro di ciascuna crepes disponete il composto di verdure, besciamella e prosciutto cotto, richiudete le crepes a metà e poi ancora a metà, ottenendo dei triangoli ripieni. Versate su ciascun triangolo di crepes un cucchiaino di besciamella rimasta e mettete sopra qualche strisciolina di prosciutto cotto che avevate tenuto da parte. Ripassate le crepes in forno preriscaldato a 180°C per circa 15/20 minuti, o comunque fino a che le crepes non saranno belle dorate.



Varianti: se vi piace, potete aggiungere della scamorza alla besciamella in fase di preparazione, in modo che la scamorza si sciolga nella salsa; al posto del prosciutto cotto, inoltre, potete usare lo speck, e le vostre crepes risulteranno un po' più pesanti, ma

**ancora più saporite.**

**[Torna alla Home](#)**

**[Vedi altro in Aperitivo, Apericena e Brunch](#)**

**[Vedi tutte le Ricette](#)**