

Crespelle al salmone

[Del 15/09/2007 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Uova](#)]

Ingredienti: per 6 persone: 100 g di farina, 2 uova, un bicchiere e mezzo di latte, sale; per il ripieno: 400 g di robiola, 150 g di salmone affumicato; per la salsa: uno spicchio di aglio, mezzo litro di latte, 30 g di farina, 30 g di burro, un ciuffo di prezzemolo, un poco di vino bianco, sale, pepe.

In una ciotola sbattete tutti gli ingredienti per le crespelle fino ad ottenere un composto fluido e formate le frittatine. A parte preparate la salsa: fate rosolare il burro con l'aglio, eliminate l'aglio, unite la farina, il vino bianco, diluite con il latte, insaporite con sale e pepe e portate ad ebollizione girando. Incorporate il prezzemolo tritato finemente. Tritate il salmone e lavoratelo con la robiola. Farcite le crespelle con la crema preparata, arrotolatele, sistematele in una pirofila unta, copritele con la salsa e passate tutto in forno a gratinare.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]