

OLIO CUORE

Crêpes alle erbe aromatiche e formaggio spalmabile



Ingredienti

Ingredienti crêpes:

- 120 g farina
- 1 cucchiaio **Olio Cuore**
- 2 uova
- 220 g bevanda di riso
- salvia
- timo

Farcia:

- 200 g formaggio spalmabile light
- 15 g parmigiano grattugiato
- maggiorana
- pepe nero macinato

Inoltre:

- 10 g di parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaio **Olio Cuore**
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**

- **Portata: Secondi**
- **Tempo: 30"**
- **Persone: 6**
- **Calorie: 249.30 Kcal**
- **Grassi: 14.24 g**

Preparazione

- Crêpes: in una ciotola sbattere le uova, unire 2 cucchiai di farina, 1 cucchiaio di **Olio di Mais Cuore** e la bevanda di riso.



- Aromatizzare con un ½ cucchiaino di salvia e ½ di timo. Mescolare, aggiungere il resto della farina e regolare di sale.
- Lasciare riposare il composto per 30 minuti. In una padellina antiaderente unta versare due mestolini di pastella, ruotare la padella per far scivolare l'impasto su tutto il fondo e cuocere la crêpe da ambo i lati. Proseguire fino ad esaurire la pastella.



- Farcia: insaporire il formaggio spalmabile con il formaggio grattugiato, una spolverata di pepe e ½ cucchiaino di maggiorana.



- Spalmare il formaggio sulle crêpes.



- Piegare le crêpes a triangolo.
- Disporre le crêpes in una teglia unta, ungerle leggermente, spolverizzarle con un poco di parmigiano grattugiato e gratinare in forno per qualche minuto a 200° con funzione grill.
- Sfornare, trasferire nei piatti e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais