



CUCINA CON NOI!

Crespella con formaggio pecorino e Confettura Extra di Fichi

INGREDIENTI

150 g di farina 00

300 g di latte intero

2 uova intere

30 g di burro

1 pizzico di sale

1 pizzico di zucchero

100 g di pecorino

120 g di Confettura Extra di Fichi



45



4



Media

Preparazione

- 1** Intiepidire il latte e nel frattempo lavorare bene la farina, le uova e il burro precedentemente fuso. Aggiungere il latte, il sale e lo zucchero. Passare il tutto al setaccio fine.
- 2** In una padellina antiaderente ben calda, cuocere le crespelle in un filo di burro, avendo cura di non dorarle molto.
- 3** Spalmare le crespelle con la Confettura Extra di Fichi e tagliare il pecorino a fettine sottili. Stendere il formaggio sulla crespella e arrotolare.
- 4** Tagliare la crespella a rombi, guarnire con altra Confettura Extra di Fichi e servire tiepida. A piacere si può aggiungere yogurt magro.

