



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

---

zucchero a velo

---



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

vq\_dank\* L]oo]na eh pppk ]h oap]\_ek'Ωja\*

2

In una padellina antiaderente ben calda, cuocere le crespelle in un

'Ωhk `e ^qnnk( ]raj`k \_qn] `e jkj `kn]nha ikhpk\*

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.