Crespelle alla fonduta di fontina (e zucca)

scritto da Mirko Achermann | 2 Aprile 2022
Per 4 persone

Ingredienti:

- 3 uova
- 145 gr farina
- 5.5 dl latte
- 50 gr fontina
- 50 gr di toma
- 80 gr di burro
- un pizzico di noce moscata
- sale
- pepe bianco

Preparazione:

Sbattete le uova con un pizzico di sale e poi incorporate con una frusta 125 gr di farina e 2.5 dl di latte. Lasciate riposare la pastella coperta per 30 minuti.

Scaldate una pentola antiaderente spennellata con una noce di burro, versatevi una quantità di pastella sufficiente a velarne il fondo e cuocete la crespella da ambo i lati.

Continuate così fino a esaurire la pastella.

Fate fondere 30 g di burro in una casseruola, unite la farina rimasta, fatela tostare leggermente, aggiungete il latte rimasto e la noce moscata e cuocete a fuoco basso mescolando finché la besciamella si addensa.

Poi incorporate i formaggi a dadini, salate e pepate.

Spalmate le crespelle con la besciamela e piegatele in 4.

Sistematele in una pirofila spennellata con burro, cospargete con il burro rimasto a fiocchetti e cuocete in forno a 220 °C per 10 minuti.

Se vi piace, servite con cubetti di zucca, lessati e spadellati con burro e salvia.