

Crepes med ricotta och skinka



Ingredienser för 4 personer:

För crepes: 250 ml mjölk, 90 g vitt mjöl, 1 matsked olja, 3 ägg, salt efter önskemål och lite smör för att smörja pannan.

För fyllning: 300 g komjölk ricotta, 200 g kokt skinka (rökt skinka är också utmärkt), 2 äggulor, 150 g riven Parmigiano, riven skal av 1 citron, ett stänk av muskot och salt efter önskemål.

För béchamel: 50 g smör, 50 g vitt mjöl, 500 ml mjölk och salt efter önskemål.

Tillredning: Blanda ihop en dränerad ricotta, skinkan som har hackats med en kniv, äggulorna, Parmigiano, riven citronskal och ett strö av muskot och salt efter smak. Lägg påfyllningen i kylan medan du förbereder crepesna.

Använd en visp för att blanda ihop alla ingredienser och gör smeten till crepesna så att du inte skapar klumpar. Värm en stekpanna med en diameter på cirka 15 cm som har smörts lätt med smör och håll i en skål med smet när den är varm och flytta pannan runt så att smeten är lika utspridd. Vänd crepen när den ena sidan har kokt och laga den andra sidan. Upprepa detta tills du har gjort 16 tunna crepes.

När du har gjort crepesna, smör en bakpanna, sprid ut fyllningen på crepesna och rulla upp dem för att stänga dem. Placera pannkakorna på ett ordnat sätt i pannan så att de blir lättare att servera.

Gör en béchamelvit sås genom att blanda ihop smöret och mjölet i en kastrull för att skapa en roux. Tillsätt lite varm mjölk och rör om tills du får den önskade densiteten. Salt att smaka.

Häll béchamellen över crepesna tills de är enhetligt täckta. Strö över Parmigiano ovanpå, tillsätt några smör smör och baka vid 180 ° C i cirka 40 minuter eller tills en fin, gyllene skorpa har bildats.