

# Fagottini di crepes al prosciutto cotto

## INGREDIENTI:

per le crepes:

3 uova,

250 gr farina,

500 ml di latte,

1 pizzico di sale,

olio, strutto o burro per ungere la padella

per la farcitura:

250 gr prosciutto cotto,

130 gr fontal o fontina,

700 ml di besciamella,

parmigiano grattugiato qb.

Creare una pastella liscia con le uova, la farina, latte e un pizzico di sale.

Lasciarla riposare 1h prima di fare le crepes.

Far scaldare per bene una padella e ungerla strofinandola leggermente con della carta

da cucina unta nell'olio, versarci la quantità di pastella giusta per formare una crepes.

Farla raffreddare e cospargerla con un cucchiaino di besciamella un po' di prosciutto

cotto e qualche cubetto di fontal e piegarle prima a metà e poi a triangolo e procedere

fino a che si hanno crepes.

Cospargere il fondo di una teglia con la besciamella disporci sopra le crepes farcite

coprirle con ancora un po' di besciamella e una bella manciata di parmigiano.

Cuocere in forno per 20' gli ultimi 4-5 con la funzione grill.

Lasciar intiepidire qualche minuto prima di servire.