



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Crepes al pesto



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **ciotola, frusta, teglia, mixer o mini pimer**

Ingredienti

- 150 g di farina
- 2 uova
- latte
- 500 g di Pesto
- 2,5 dl di besciamella
- 1 pizzico di zucchero
- 2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva
- 2 cucchiai di grana grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- sale

Preparazione Crepes al pesto

Passo 1.

Preparare le crepes mescolando con una frusta in una ciotola, il latte, le uova e la farina.

Passo 2.

Aggiungete al pesto la besciamella, un cucchiaio d'olio, il formaggio grattugiato, un po' di latte e lo spicchio d'aglio.

Passo 3.

Versate il composto ottenuto in un mixer e frullate per ottenere una crema omogenea.

Passo 4.

Mettete in una teglia uno strato di crepes ricoprendolo con la crema precedentemente ottenuta.

Passo 5.

Continuare ad alternare i due strati fino all'esaurimento degli ingredienti, terminando con uno strato di Pesto.

Passo 6.

Mettete in forno a 200 °C per circa 30 minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 19/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)