Crespelle bagnate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 200 cc
Harina: 150 grs.
Agua: 200 cc
Aceite De Oliva: 40 cc
Macis: A gusto
Huevos: 4 Unidades
Queso Pecorino: 200 g
Perejil: 1 cda.

Caldo de gallina

Sal: A gusto
Apio: 2 Ramas
Zanahorias: 2 Unidades
Puerros: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Laurel: 1 Hoja
GALLINA: 1 Unidad

Varios

Queso pecorino rallado: A gusto

Preparación de la Receta

- Pique finamente el *perejil*.
- Mezcle la *harina* con el agua, la leche, los huevos, el *macis*, el *perejil* y el aceite hasta formar una pasta homogénea.
- Deje reposar en la heladera durante 30 minutos.
- Ralle el queso.
- Pincele un sartén caliente con aceite y cubra el fondo con la masa.
- Cuando se despegue del fondo, dé vuelta y termine la cocción.
- Repita este proceso hasta terminar con toda la masa.
- Espolvoree la superficie de la crespelle con el queso y enrolle.

Caldo de gallina

- Corte la *zanahoria*, la *cebolla*, el *apio* y el *puerro* en cubos regulares.
- En una *cacerola* con abundante agua salada cocine la *gallina* con las verduras y el *laurel*, durante 2 horas aproximadamente.

Presentación

- Sirva las crespelle en el fondo de una fuente honda y cubra con el caldo.
- Espolvoree con pecorino rallado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crespelle-bagnate