

# 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 desprege 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>