



CRESPELLE CON PESCE SPADA E ACETO BALSAMICO

Ingredienti

Per 3 crêpes grandi

2 uova
1 bicchiere di latte intero (100 ml)
1 noce di burro (50 gr)
2 cucchiaini di farina 00
Sale
Olio

Per farcire

Pesce spada a fettine
Sesamo nero
Aceto balsamico
Olio
Sale

Procedimento

Preparazione delle crêpes

Mettere in una ciotola il latte e le uova e amalgamare con una frusta.

Aggiungere la farina, una noce di burro e 1 pizzico di sale.
Frullare con frullatore ad immersione (l'impasto deve risultare lento).

Far riposare 20 minuti a temperatura ambiente.

Riscaldare una padella antiaderente, raffreddarla tenendola un po' lontana dal fuoco, aggiungere l'olio, stenderlo bene con carta assorbente ed eliminare il residuo liquido.

Coprire uniformemente la superficie della padella con l'impasto (la crêpe deve risultare sottile) e cucinare finchè non compaiono le bolle d'aria.

Staccare i bordi della crêpe dalla padella e girarla con le mani.

Preparazione del finger

Tagliare il pesce spada in sottili fette.

Adagiare le fette sulla crêpe e condirle con aceto balsamico, sesamo nero, un filo di olio e un pizzico di sale.

Coprire con un'altra crêpe e ripetere l'operazione di farcitura tanto da ottenere 3 strati di crêpes con due strati di farcitura.

Tagliare a striscioline.