

# Crepes ai frutti di mare

- Ingredienti : (4 persone)

Per le crepes:

- 2 uova
- 55 gr. di farina
- 13 cl. di latte
- 20 gr. di burro
- sale

Per il ripieno:

- 200 gr. di gamberetti
- 100 gr. di polpa di granchio
- 30 gr. di burro
- 250 gr. di panna
- 100 gr. di grana grattugiato

Per le crepes: sbattate le uova fino ad ottenere un composto leggero, unite il latte a filo e un pizzico di sale. Un po' alla volta unite la farina e mescolate. Ungete leggermente di burro un tegamino e coprite il fondo con la pastella, fatela ruotare perche' si spanda bene dappertutto. Cuocete le crepes fino a quando sono dorate da una parte e dall'altra toglietele dal tegame e mettetele su un piatto.

Per il ripieno: Preriscaldate il forno a 180 gradi. In una casseruola, fate sciogliere il burro e mettete a rosolare i gamberetti e la polpa di granchio per 3 minuti, unite la panna e cuocete per altri 5 minuti. Versate tre cucchiaini di questo composto su ciascuna crepe poi arrotolatela, disponete le crepes in una teglia imburrata e spolverizzatele col grana e la panna. Fatele cuocere in forno per 15 minuti e portatele in tavola guarnendole con qualche ciuffo di prezzemolo.