

## Anelli di crespelle al prosciutto



### **Ingredienti per 6 persone:**

#### **Per la pastella**

200g di farina

4 uova

½ litro di latte

20g di burro

Sale fino

Una bustina di zafferano

#### **Per il ripieno**

450g di ricotta

12 fette di prosciutto cotto

2 zucchine

Uno scalogno

Un cipollotto

Timo

Burro

Grana padano grattugiato

Latte

Olio extravergine di oliva

Sale fino e pepe



### ***Preparazione:***

Preparo la pastella con farina, uova, latte, sale, burro e zafferano. Verso un mestolino di pastella nella padellina unta, ben calda, e faccio cuocere la crespella. La faccio scivolare su un piatto e ne preparo in questo modo almeno una dozzina, fino ad esaurimento della pastella.

Spunto e trito la parte bianca del cipollotto. La rosolo con un filo d'olio e un rametto di timo. Dopo un paio di minuti, unisco la ricotta, mescolo, aggiungo sale e pepe e spengo. Stempero il composto con un dito di latte per renderlo cremoso.

Allineo le crespelle sul piano di lavoro e le copro con il prosciutto e la farcia di ricotta. Le arrotolo a cannellone e le taglio a tronchetti alti circa 5cm.

Spunto le zucchine e le taglio a dadini di 3-4mm. Le faccio saltare 10min con lo scalogno tritato e un filo d'olio, sale e pepe. Frullo per ottenere una salsina che completo con olio e un dito di acqua. Verso la salsina nel piatto da portata e vi accomodo gli anelli di crespelle, in piedi. Condisco con burro e grana, quindi passo per circa 3 minuti al grill o in forno a 220° a gratinare.