
Crêpe salmone, pesto e pomodorini

Autore: Marianna Fabianelli

Fonte: Città Nuova

Una nuova ricetta per l'estate.

Ingredienti (4 persone)

Per le crêpe: due uova, un tuorlo, 200 grammi di farina, 500 ml di latte di soia, burro di soia.

Per la farcia: uno scalogno intero, 300 grammi di salmone affumicato, trenta pomodorini ciliegia, un bicchiere di pesto.

Per la besciamella: 500 ml di latte di soia, 50 grammi di burro di soia, 50 grammi di farina, noce moscata, q.b. di sale e di pepe.

Preparazione

Per le crêpe

Sbattere in un recipiente le uova intere e il tuorlo; unire la farina e il latte di soia. Lasciar riposare per 60 minuti. In una padella antiaderente preparare le crêpe dopo aver unto di burro di soia la superficie.

Per la besciamella

Far tostare la farina nel burro di soia in un tegame dai bordi alti; aggiungere il latte di soia precedentemente scaldato. Regolare di sale, di pepe e grattugiare la noce moscata. Procedere con la cottura a tegame coperto e a fiamma moderata. Girare con un cucchiaio di legno controllando che la salsa non si attacchi al fondo e non faccia grumi.

Per la farcia

Far appassire lo scalogno in una padella, aggiungere il salmone tagliato a pezzettini e i pomodorini tagliati in quarti. Togliere dalla fiamma e unire la besciamella (lasciarne da parte cinque o sei cucchiai) e il pesto.

Composizione

Mettere sul fondo di una pirofila qualche cucchiaio di besciamella, disporre a strati le crêpe e la farcia. Decorare l'ultimo strato con qualche pomodorino, qualche pezzettino di salmone e dei cucchiari di besciamella. Cuocere in forno alla temperatura di 180°C per 15 minuti.