



CHEF IN
CAMICIA



Crepes all'aglio

> INGREDIENTI

Ingredienti per 3 persone

Tempo di preparazione: 60 minuti

Difficoltà: Facile

Per la pastella

- Farina, 300g;
- Sale, 1 cucchiaino;
- Acqua, 900ml.

Per l'olio all'aglio

- Acqua, 150ml;
- Olio di semi, 50ml;
- Aglio grattugiato, 2 spicchi.

Per la farcitura

- Feta, 150g;
- Noci, 200g.

Per la finitura

- Noci, q.b.;
- Sciroppo d'agave, 2 cucchiaini.

> PREPARAZIONE

- Unire per prima cosa farina e sale in una ciotola. Aggiungere acqua, un po' alla volta, e mescolare energicamente fino ad ottenere la pastella;
- Friggere le crepes in una padella antiaderente già calda;
- A parte, unire l'acqua, l'olio e l'aglio in una piccola ciotola e mescolare;
- Preriscaldare il forno a 200 gradi;
- Spennellare una teglia rotonda con un po' di olio. Aggiungere una crespella, un po' di olio all'aglio e della feta sbriciolata;
- Aggiungere un'altra crespella, un po' di olio all'aglio e le noci sbriciolate;
- Terminare tutti gli strati e tagliare le crespelle in 6 parti;
- Cuocere per circa 30 minuti in forno, fino a quando non sarà dorato e croccante;
- Lasciare raffreddare per 5-10 minuti e servire.

I CONSIGLI DEGLI CHEF

*Se conservate in frigo mantengono
il loro gusto anche il giorno dopo!*



WWW.CHEFINCAMICIA.COM