

Crespelle alle vongole e peperoni gialli

Ingredienti per le crespelle:

Latte	300 g
Burri	30 g
Farina	120 g
Uova	3
sale fine	q.b.

Per il ripieno:

vongole	1.500 Kg
peperoni gianni	500 g
spicchi di aglio	2
una cipolla bianca	
sale fine	
pepe nero	
olio extravergine di oliva	1 dl.
un mazzetto di prezzemolo	
una bustina di zafferano,	
vino bianco	1 dl.

Per la salsa:

1/2 l di brodo di pesce,
40 g di burro,
40 g di farina,
1 dl di panna fresca,
pangrattato

Preparare dapprima le crespelle, mescolando la farina con il latte ed aggiungendo in seguito le uova, una volta, per non formare i grumi. Una volta che l'impasto risulta fluido, aggiungere il burro fuso e formare le crespelle in una padella antiaderente. Far aprire le vongole in una pentola coperta, sgusciarle e filtrare l'acqua ottenuta. Tritare finemente la cipolla, l'aglio e il prezzemolo e metterli a rosolare in una casseruola con l'olio di oliva. Quando l'insieme sarà ben soffritto, unire i peperoni tagliati a cubetti e farli cuocere, aggiustando di sapore con sale e pepe. bagnare con vino bianco, farlo evaporare, quindi terminare la cottura con un po' di acqua. Frullare i peperoni al mixer e mettere lo zafferano, diluito in poco liquido. Disporre le crespelle sul tavolo, unire la purea di peperoni e le vongole, quindi chiuderle a fazzoletto. Con il brodo di pesce, il burro, la panna e la farina, preparare la salsa vellutata, velare con essa le crespelle, disposte in una pirofila imburata e gratinarle in forno caldo, dopo averle cosparse di pangrattato