

# CRESPELLE SALATE CON CREMA DI SGOMBRO



---

**Preparazione :** 10 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 4-6 persone

- CRESPELLE SALATE : - 2 yogurt cremosi - 2 uova - 2 vasetti da yogurt di farina - 1 bustina di lievito secco
  - 2 pizzichi di sale - CREMA DI SGOMBRO : - 1 scalogno - 200 g di filetti di sgombro in scatola - 1 pizzico di peperoncino - o di paprika affumicata - 10 steli di erba cipollina sminuzzata\* - 200 g di formaggio fresco tipo Philadelphia® - scorza di pompelmo bio (facoltativo) - 5 grani di pepe - impasto per le crespelle
- 

## CRESPELLE SALATE

1. Mettere tutti gli ingredienti delle crespelle nel contenitore di metallo e avviare il programma IMPASTI/DOLCI. Rimescolare se necessario.
2. Versare l'impasto in una ciotola e lasciarlo riposare 1 ora in frigorifero. Nel frattempo, preparare la crema.
3. Cuocere l'impasto in una padella per crespelle o in una padella antiaderente: quando compaiono delle bolle, girare le crespelle per terminare la cottura.

## CREMA DI SGOMBRO

1. Inserire la bacinella trasparente e la mini bacinella. Sbucciare lo scalogno, tagliarlo a metà e tritarlo nella mini bacinella per una decina di secondi usando il programma ROBOT.

2. Sgocciolare lo sgombro e versarlo nella mini bacinella insieme agli altri ingredienti. Mescolare per circa 10 secondi fino ad ottenere una crema spalmabile dal sapore affumicato.

**Consigli del cuoco :**

Per variare il sapore, al posto dello sgombro si possono usare altri pesci, come le sardine in scatola, il tonno o il salmone affumicato.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut  
© Hachette Livre (Marabout) 2016