Crepes al pesto con Montasio, prosciutto e zucchine

Ingredienti per 6 persone:

250 ml. di latte
2 uova
100 gr. di farina 00
1 cucchiaio di pesto al basilico
3 zucchine
200 gr. di Montasio fresco
100 gr. di prosciutto cotto
Montasio
sale
burro

Preparazione:

Sbattete in un recipiente con la frusta le uova con un pizzico di sale. A seguire unite il pesto e poi la farina, quindi incorporate il latte. Passate la pastella in un colino e lasciatela riposare per dieci minuti. Confezionate le crespelle utilizzando una padella antiaderente, avendo cura di ungerla con poco burro, cuocendo un mestolino di pastella per volta facendola ben roteare nella padella fino ad assottigliarsi. Man mano che saranno pronte, impilate le crespelle al pesto calde l'una sull'altra per mantenerle umide e plastiche. A parte, tagliate le zucchine a cubetti e cuocetele in padella con una presa di sale e una noce di burro, cuocetele con un coperchio per i primi minuti di cottura, poi scoprite, alzate la fiamma e lasciate imbiondire. Le zucchine dovranno restare croccanti. Farcite ciascuna crespella con il Montasio tagliato a cubetti, il prosciutto cotto tagliato a listarelle e le zucchine cotte. Richiudetele a fazzoletto, adagiatele su una teglia rivestita con carta forno e inseritele in forno preriscaldato a 180 gradi per 5 minuti. Servite calde in tavola.