

## CREPES CON CREMA DI AVOCADO

INGREDIENTI X 4 CREPES CIRCA

1 UOVO  
50 g FARINA  
100 ml LATTE  
SALE Q/B

INGREDIENTI X IL RIPIENO

1 AVOCADO  
2 ZUCCHINE  
FORMAGGIO SPALMABILE  
FORMAGGIO GRANA

CUOCERE LE ZUCCHINE CON OLIO, SALE E MEZZO BICCHIERE D'ACQUA  
CUOCERE LE CREPES IN PENTOLA CALDA CON UN FILO D'OLIO  
SCHIACCIARE AVOCADO CON FORMAGGIO SPALMABILE E UN PO DI FORMAGGIO GRANA  
SPALMARE L'IMPASTO SOPRA LE CREPES POI UN PO DI ZUCCHINE CHIUDERE E METTERE IN PENTOLA  
SCIOLIERE UN PO DI FORMAGGIO SPALMABILE CON ACQUA CALDA E METTERE SOPRA LE CREPES CON  
UN PO DI FORMAGGIO GRANA  
FORNO 180 h x 10 minuti

CIAO A TUTTI CI RIVEDIAMO DOPO PASQUA CON NUOVE RICETTE  
CRI

