

Pannequets à la napolitaine, à la Mozzarella



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

35 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



Ingrédients

250 g de [fromage Mozzarella](#) ou de la [Burrata](#)

125 g [Ricotta](#)

30 g [Parmesan](#)

Pâtes à crêpes :

200 g farine

10 cl lait

2 oeufs

Sauce :

20 g beurre

10 cl huile d'olive

1 bouquet de persil

25 g concentré de tomates

sel, poivre

Préparation

Confectionnez 8 crêpes dans lesquelles vous incorporez du parmesan râpé. Préparez ainsi la garniture : passez la Ricotta au tamis. Versez-la dans une terrine. Ajoutez la mozzarella détaillée en petits dés, 1 cuillère de parmesan râpé et le persil haché. Triturez le tout pour obtenir une pâte assez homogène. Garnissez les crêpes. Repliez-les en portefeuille. Soudez-les à la pâte ou à l'oeuf. Rangez-les dans un plat à four beurré. A part, détendez du concentré de tomates dans un peu d'huile, ou bien en saison, de la tomate concassée réduite. Salez et versez la sauce sur les crêpes, et rôtissez environ 20 minutes à four moyen (220°). Servez dans un plat de cuisson.