

Rosette gratinate al forno

con prosciutto e scamorza



Ingredienti

300 gr di acqua

170 gr di farina senza glutine (Mix per pasta) #

2 cucchiaini di olio

200 gr di prosciutto cotto

100 gr di scamorza senza lattosio

Q.b. parmigiano grattugiato

1l di latte senza lattosio

100 gr di burro senza lattosio

100 gr di farina senza glutine #

q.b. sale

q.b. noce moscata

Procedimento

***Preparare la besciamella:** Sciogliere completamente il burro in un pentolino, aggiungere la farina e rimescolare con una frusta fino ad ottenere un composto liscio. Dopo qualche istante aggiungere lentamente il latte, continuando a rimescolare per non creare grumi fino a che la consistenza non risulterà densa e cremosa. Aggiungere sale ed un pizzico di noce moscata.*

In una ciotola unire l'acqua, la farina, l'olio, il sale e il rimescolare fino a quando non si crea una pastella liscia e priva di grumi. In una padella ben calda ed oliata aggiungere due mestoli di pastella e lasciare cuocere qualche minuto per lato. Farcire le crêpes con la besciamella, il cotto e la scamorza, arrotolare e tagliare in tre parti. Trasferire le rosette in una teglia con della besciamella ed ultimare con una spolverata di parmigiano grattugiato. Gratinare in forno per circa 10/15 minuti a 180°.

Ricetta originale di Mary zero glutine