



ANELLS FARCITS DE BRULL

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- Per als creps:
 - 70 g de farina
 - 200 ml de llet desnatada
 - 2 unitats de ou
 - 20 g de mantega
 - sal
- Per al farcit:
 - 300 g de brull
 - 30 g de formatge pamesà
 - 1 unitat de paquet d'espinacs
 - 1 unitat de rovell d'ou
 - sal
 - pebre
- Per al gratinat:
 - formatge pamesà
 - mantega

LA PREPARACIÓ

- Per a els creps, liqua tots els ingredients juntament amb la mantega fosa fins a obtindre una pasta escorredissa i espessa, i deixa-la a la nevera 30 minuts.
- Després, prepara els creps fins i reserva'ls.
- Fes el farcit picant els espinacs blanquejats i escorreguts, i mescla'ls amb els formatges.
- Agrega-hi el rovell, salpebra-ho i bolca-ho dins d'una mànega de pastisseria.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 18.6 g	Grases 18.7 g
Kcal 339	Proteïnes 22.2 g

- Per al muntatge final, distribuïx sobre cada crep, i a 1 cm de la vora, una tira del farcit; enrotlla el crep; talla'l en rodanxes de 3 cm; col•loca-les dretes amb el farcit a la vista i ben apegades les unes al costat de les altres, en una plata per a forn greixada; empolvora-les per damunt amb el formatge, després distribuïx-hi la mantega fosa i gratina-les al forn.