# Ricetta Sofficini preparati in casa

## Preparazione

1. Mescolare assieme il formaggio e il prosciutto cotto

2. Battere leggermente l'uovo, aggiungere il latte e un pizzico di sale

3. Iniziare a farcire le crepes e dopo averle piegate e schiacciate leggermente passarle prima nell'uovo e poi nel pan grattato

4. Scaldare l'olio e mettere il primo sofficino. Cuocere per un paio di minuti, girarlo e far andare per altrettanti minuti

5. Togliere dalla padella, scolare, adagiare su della carta assorbente e servire ben caldi

## Consigli & curiosità

Con la stessa procedura si possono preparare tante ricette diverse. Basta cambiare il ripieno ed ogni volta si hanno dei piatti nuovi ed appetitosi. Alcune farciture consigliate sono : funghi e taleggio, mozzarella e spinaci, ecc.