



Gli ingredienti e preparazione delle crepes sono disponibili su questo [link](#) .
E qui quello della [Besciamella light](#) .

Ingredienti

300 g di pomodorini lavati e spaccati a metà

1 cipolla pelata, lavata e affettata finemente

Qualche foglia di basilico fresco lavato

1 melanzana lunga sbucciata e tagliata a dadini

Olio evo

Sale

[Besciamella light](#)

Preparazione

Dopo aver preparato le [crepes](#) , possiamo occuparci del sugo e della [besciamella](#).

In merito al sugo, basta far saltare in padella i pomodorini insieme alla cipolla e alle melanzane con un filo d'olio e sale per qualche istante e poi abbassiamo il fuoco, aggiungiamo mezzo bicchiere d'acqua e copriamo. Loro appassiranno e lasceranno uscire tutto il loro buon sughetto. A metà cottura aggiungiamo il basilico e mescoliamo. Dopo circa 20 minuti il nostro sugo sarà pronto (e se siete multitasking, nel frattempo avrete preparato anche la besciamella light).

Quindi in un piatto iniziamo a creare il nostro tortino stratificando crepe, besciamella, sugo e poi ancora crepe e così via fino a quando finiscono gli ingredienti.

Quindi serviamo.

Si conservano in frigo un paio di giorni.