

Crespelle con Radicchio e Gorgonzola

INGREDIENTI

PER LE CREPELLE:

- 150 g di Farina "00"
- 300 ml di latte intero
- 2 uova
- 40 g di burro
- 1 pizzico di sale fino

PER IL RIPIENO:

- 600 g di Radicchio Rosso di Treviso Tardivo IGP
- 150 g di Gorgonzola DOP
- 100 g di Grana Padano DOP
- 70 ml di latte intero
- 80 g di burro
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.
- 1 noce sbriciolata per ogni crespella

DIFFICOLTA'



NUMERO DI PORZIONI



TEMPO DI PREPARAZIONE

1H (PIU' LA COTTURA)

PROCEDURA

Iniziate con la preparazione delle crespelle setacciando la farina in una ciotola e aggiungendo un pizzico di sale, il latte e il burro fuso mescolando energicamente con una frusta.

Unite le due uova precedentemente sbattute sempre mescolando e lasciate la pastella ottenuta a riposo per un'ora in frigo.

Trascorso il tempo di riposo iniziate a cuocere in una padellina antiaderente le crespelle.

Per preparare il ripieno procedete tagliando il Radicchio a striscioline dopo averlo accuratamente lavato.

Sciogliete 40 gr di burro in un tegame, aggiungete il Radicchio, salate e pepate e lasciatelo cuocere per una decina di minuti con un coperchio.

Nel frattempo in un pentolino aggiungete il gorgonzola e il latte, mescolando a fuoco dolce fino ad ottenere una crema.

Amalgamate il Radicchio con la crema di Gorgonzola e aggiungete 30 g di Grana Padano grattugiato continuando a mescolare.

Spalmate sulle crespelle il ripieno di Gorgonzola e Radicchio.

Piegate le crespelle a metà e poi in quattro disponetele in una pirofila da forno.

Spolverate con il restante Grana Padano e con 40 gr di burro fuso, prima di infornarle per 10 minuti a 180° con modalità grill.

Servite le crespelle con Radicchio e Gorgonzola ben calde.