



UOVA E FRITTATE

Crepes con radicchio e mozzarella

17 Novembre 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN



TEMPO DI COTTURA
20 MIN



CALORIE
710K

NOTE
1 ORA DI RIPOSO

INGREDIENTI

PER LE CREPES

200 g di Farina 0

600 ml di Latte

4 Uova

Sale

PER IL RIPIENO

2 cespi di Radicchio rosso

240 g di Mozzarella di bufala

40 g di Parmigiano grattugiato

1 Scalogno

200 ml di Besciamella

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per appassire)

Sale e Pepe

Preparazione

- Preparate l'impasto per le crêpes. In una ciotola versate la farina e aggiungete a filo il latte mescolando con la frusta a mano in modo da non creare grumi. Unite le uova sbattute con un pizzico di sale e rimestate ancora; coprite la ciotola con della pellicola per alimenti e fate riposare per un'ora in frigo.
- Intanto lavate perfettamente il radicchio, poi affettatelo. Tritate lo scalogno e fatelo appassire in una padella con un filo di olio, per 3-4 minuti a fuoco basso; unite il radicchio preparato, salate, pepate e lasciate stufare per 5 minuti circa, unendo poca acqua calda se necessario.
- Cuocete ora le vostre crêpes. Riscaldare una padella antiaderente unta con poco olio. Mescolate la pastella, poi versatene un mestolino nella padella, ruotandola in modo che il fondo sia ricoperto da uno strato sottile. Dopo 1 minuto circa, girate la crêpe con una spatola e fatela cuocere per un altro minuto; procedete così per le altre crêpes, mescolando sempre la pastella, perché la farina tende a depositarsi sul fondo. Via via che le crêpes sono pronte, disponetele su un vassoio, una sull'altra.
- Create delle "torrette" alternando agli strati di crêpes un po' di radicchio, fettine di mozzarella, parmigiano e un velo di [besciamella](#); disponete le torrette su una teglia foderata di carta da forno e scaldatele in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per circa 5 minuti, poi servite subito.

Margherita Pini

I consigli di Margherita

- Per girare le crêpes esiste un sistema piuttosto veloce e sicuro. Quando vedete che il bordo della crêpe diventa appena dorato, provate a sollevarne una parte: se si alza facilmente, basta che lo prendiate con la punta delle dita o con una spatolina lunga e piatta e voltate subito la crêpe cercando di non romperla.
- L'impasto delle Crepes non deve essere troppo liquido ma nemmeno troppo sodo. L'impasto deve subito espandersi una volta versato nella padella quindi se vi sembra troppo sodo aggiungete del latte.
- Se nel vostro impasto sono presenti dei grumi usate delle fruste elettriche o filtratelo usando un colino per eliminarli.