

Crespelle saracene al Gorgonzola e radicchio



ricetta
media



30 min.



sfiziosità

Ingredienti

Per la pastella:

1 uovo

30g di farina 00

35 g di farina di grano saraceno

180 ml di latte intero

sale

Per la besciamella:

30g di burro

25g di farina

250 ml di latte intero

50g di Gorgonzola Piccante Igor

Per il ripieno:

400g di radicchio trevigiano

zucchero di canna

sale e aceto balsamico

Per la gratinatura:

formaggio grattugiato

burro

Preparazione

Pastella

In una ciotola unire l'uovo, i due tipi di farina ed il sale. Sbattere con una frusta.

Gradualmente aggiungere il latte, verificando la densità della pastella. Far riposare in frigorifero per 30 minuti.

Ripieno

Tagliare il radicchio a julienne e farlo saltare in padella con un filo d'olio e sale. A metà cottura bagnarlo con l'aceto balsamico. Una volta evaporato aggiungere lo zucchero di canna. Cuocere ancora per 5 minuti a fuoco basso.

Besciamella al Gorgonzola

In una pentola far bollire il latte con il Gorgonzola Piccante Igor ed un pizzico di sale. A parte sciogliere il burro con la farina. Quando il latte arriva a bollire unire burro e farina e mescolare con la frusta.

Crespelle

Prendere la pastella dal frigo e, in una padella calda ed imburata, cuocere le crespelle. Una volta cotte, disporre al centro la besciamella al Gorgonzola Igor ed il radicchio. Chiudere a metà. Imburarle e spolverare con il formaggio grattugiato per avere una bella gratinatura. Infornare a 180° per 5 minuti.