

Crespelle a sorpresa

di Daniele Persegani

INGREDIENTI: *(per 4 persone)* **per le crespelle:**

*½ l di latte
3 uova
175 g di farina
burro*

per il ripieno:

*300g di ricotta asciutta
100g di parmigiano grattugiato
12 uova di quaglia
1 mazzetto di cuori di ortiche scottati e tritati
besciamella
1 porro
noce moscata
sale e pepe*

PROCEDIMENTO:

Per le crespelle: rompete le uova in una ciotola capiente, aggiungete la farina setacciata e il latte e mescolate con una frusta, fino a ottenere una pastella liscia e omogenea. Imburrate un padellino con una noce di burro, avvolta in un foglio di carta da cucina, mettete sul fuoco e fate riscaldare. Versate un mestolino della pastella, inclinate il padellino per distribuire il composto in modo uniforme e fate cuocere un lato. Girate la crespella e completate la cottura dall'altro lato. Levate e tenete da parte. Proseguite allo stesso modo, fino esaurire la pastella. Raccogliete nel bicchiere del mixer la ricotta, il parmigiano e le ortiche. Frullate e regolate di sale e pepe. Farcite le crespelle con il ripieno ottenuto. Con il dorso di un cucchiaino fate un incavo nel ripieno e rompete al centro l'uovo di quaglia. Piegate verso il centro i bordi delle crespelle e infine sigillate a fagottino.

Legate con le foglie esterne del porro. Distribuite i fagottini in una pirofila imburrata, velate con la besciamella e fate gratinare in forno per 15 minuti. Portate in tavola e servite.

La besciamella

Fate sciogliere 50g di burro in una casseruola, incorporate 50g di farina, diluite il tutto con ½ litro di latte caldo e insaporite con sale, pepe e noce moscata. Portate a ebollizione senza mai smettere di mescolare e ,a bollare avvenuto, lasciate cuocere qualche minuto ancora.

Ricetta tratta da Alice Cucina - numero 3 - marzo ' 12
In abbinamento al Franciacorta Satèn Brut Ricci Curbastro