CRÊPES IN PASTICCIO



Menù-Zutaten

200 g. Pomosilico - CO1

200 g. Soleggiati - TX1

300 g Preparato in polvere per Crêpes (Pulverzubereitung für Crêpes) - PK1X

Zutaten

125ml Obers

n.B. Butter

n.B. Petersilie

n.B. Pfeffer

n.B. Salz

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen

Mischen Sie die Zubereitung für Menù Crêpes mit 600g Wasser, bis eine homogene Masse entsteht. Stellen Sie eine mit dem Stück Butter gefettete Antihaftpfanne auf das Feuer und bereiten Sie 18 Crêpe mit dem zuvor erhaltenen Teig zu. Zu diesem Zeitpunkt in einer Schüssel den Ricotta mit der Kochcreme mischen. Passen Sie die Mischung aus Pfeffer und Salz an. Einen Esslöffel Pomosilico auf einem Glatten Teller verteilen und ein Crêpe darauf legen. Mehr Pomosilico und etwas Ricottacreme darauf verteilen. Mit einem weiteren Crêpe bedecken und die Füllung mit Pomosilico und Ricottacreme wiederholen. Mit einem dritten Crêpe versiegeln und mit den in Scheiben geschnittenen Soleggiati-Tomaten und einer Prise gehackter Petersilie dekorieren. Nach dem gleichen Verfahren erhalten sie weitere fünf Portionen, die jeweils auf eine einzelne Platte gelegt werden und im Mikrowellenherd erhitzt werden sollen. Sofort Servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)