

FAGOTTINI AL RADICCHIO E SCAMORZA



Ingrédients Menù

100 g Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena IGP - C81
200 g Preparato in polvere per Crêpes - PK1
q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

Ingrédients

q.b. Sale
q.b. Burro
q.b. Noce moscata
q.b. Prezzemolo fresco
250 ml Panna
q.b. Parmigiano Reggiano
300 g Ricotta
180 g Scamorza

Chef: Leonardo Pellaiani

Préparation

Per 6 persone

Preparare le crêpes miscelando con acqua il prodotto Menù secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione. Scaldare una padella antiaderente leggermente unta e con un mestolo versarvi il composto formando dei dischi. Tagliare la scamorza a cubetti e tritare il prezzemolo. A questo punto in una ciotola unire la ricotta, la Salsa di radicchio, la scamorza e 50 g di Parmigiano grattugiato; aggiungere anche il prezzemolo tritato, una grattatina di noce moscata ed insaporire con un poco di sale. Mescolare con cura e distribuire il composto al centro di ogni crespella che andrà poi chiusa a fagottino. Trasferire le crêpes in stampini monoporzione precedentemente imburrati e completare con una spolverata di Parmigiano grattugiato. Inforpare i fagottini a 180°C per 12 minuti fino a quando la parte superiore risulterà dorata. Nel frattempo in una casseruola sciogliere la Grancrema al Parmigiano insieme alla panna. Servire le crêpes ben calde con la Salsa al formaggio.