

## CRÊPES AL RADICCHIO CON FONDUTA E PETTO D'OCA CROCCANTE



**Chef:** Diego Ponzoni

### Ingredienti Menù

130 g Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena IGP - C81  
200 g Preparato in polvere per Crêpes - PK1X  
60 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1  
70 g Petto d'oca stagionato e affumicato - 2U9  
90 g Roux Bianco - BN1X

### Ingredienti

q.b. Sale  
q.b. Noce moscata  
30 g Parmigiano Reggiano  
250 ml Panna  
500 ml Latte

### Procedimento

Per 6 persone

In una ciotola miscelare il Preparato per Crêpes con 400 ml d'acqua; versare poco per volta il composto ottenuto in un padellino antiaderente e confezionare 12 crespelle. A questo punto in una casseruola portare a bollire il latte e addensarlo aggiungendo 75 g di Roux Bianco. Insaporire con sale e una grattata di noce moscata, quindi aggiungere la Salsa di radicchio rosso, la Grancrema al Parmigiano Reggiano e lasciar raffreddare. Con il ripieno al Radicchio farcire le Crêpes piegandole in quattro a formare dei triangoli, poi trasferirle in una teglia foderata di carta forno. In un tegamino portare ad ebollizione la panna insieme al rimanente Roux Bianco; distribuire la salsa ottenuta sulle crespelle e spolverizzare con 15 g di Parmigiano grattugiato. Infornare a 180°C per 15 minuti. Nel frattempo in una padella antiaderente scottare le fettine di Petto d'oca stagionato rendendole croccanti. Sfornare le crêpes e accomodarle nei piatti; completare con il Petto d'oca croccante e il Parmigiano grattugiato rimasto.

### Procedimento senza glutine