

CRÊPES ALLE MANDORLE



Ingredienti Menù

100 g Preparato in polvere per Crêpes - PK1
50 g Salsabionda - C67

Ingredienti

100 g Mirtilli
200 ml Acqua
50 g Burro
2 Mele renette
100 g Fragole fresche
q.b. Zucchero a velo
q.b. Liquore all'arancia
1 Limone

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Preparare la pastella per le Crêpes miscelando il preparato con l'acqua aggiunta poco per volta. Su una padella antiaderente unta di burro cuocere sei Crêpes. Lavare, sbucciare le mele e tagliarle a dadini. Lavare le fragole, tagliarle, lavare i mirtilli, asciugarli. Far soffriggere il burro, unire due cucchiai di zucchero con qualche goccia di limone e il liquore all'arancia. Aggiungere le mele e soffriggerle per circa due minuti, quindi aggiungere le fragole e i mirtilli. Con questo composto farcire le crêpes, arrotolarle e sistemarle in una pirofila imburrata in un unico strato. Coprire le Crêpes con un pò di Salsa alle mandorle. Cospargere di zucchero velo e gratinare in forno per circa 5 minuti.