

CREPELLE IN PASTICCIO



Ingredienti Menù

- 200 g Pomosilico - CO1
- 200 g Soleggiati - TX1
- 300 g Preparato in polvere per Crêpes - PK1X

Ingredienti

- 300 g Ricotta
- 125 ml Panna fresca
- q.b. Burro
- q.b. Prezzemolo
- q.b. Sale e Pepe

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Miscelare il Preparato per Crêpes con 600 ml di acqua fino a ricavare un impasto omogeneo. Porre sul fuoco una padella antiaderente unta con una noce di burro e preparare 18 crespelle con la pastella precedentemente ottenuta. A questo punto, in una ciotola mescolare la ricotta con la panna ed aggiustare di sale e pepe. Stendere su di un piatto liscio un cucchiaino di Pomosilico e adagiarvi sopra una Crêpe: distribuirvi sopra altro Pomosilico e un poco di crema alla ricotta. Ricoprire con un'altra crespella e ripetere la farcitura a base di Pomosilico e crema di ricotta. Sigillare con una terza crêpe e completare con i pomodori Soleggiati e una spolverata di prezzemolo tritato.

Procedimento senza glutine