CRESPELLE 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 cucchiaio 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

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)