FAGOTTINI AL RADICCHIO E SCAMORZA



Ingredienti Menù

100 g Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena IGP - C81

200 g Preparato in polvere per Crêpes - PK1X

q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

Ingredienti

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 Pellacani

Procedimento

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. Infornare 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.

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)