

## FAGOTTINI AL RADICCHIO E 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 monoporzionati 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.

### Ingredienti Menù

100 g Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena IGP - C81  
200 g Preparato in polvere per Crêpes - PK1  
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