

CREPELLE ALLA SCAMORZA IN POLPA DI VITELLA

Ingredienti

- lardo (70g)
- olio extravergine d'oliva (un cucchiaino)
- farina (q.b.)
- sale
- 3 uova
- pecorino (q.b.)
- una cipolla
- burro (50g)
- sedano
- scamorza (150g)
- pepe nero
- pomodori San Marzano (400g)
- macinato di vitello (300g)

Come si prepara

Tritate la cipolla e una costa di sedano, mettetele in una ciotola insieme alla carne macinata, il sale ed il pepe. Mescolate tutto con 40 g di lardo, precedentemente tritato e sciolto in un tegamino e fate soffriggere lentamente, finchè le verdure saranno colorite.

In un secondo tegame sciogliete il restante lardo, unite i pomodori, puliti e passati, salate e fate bollire per 10 minuti. Versate, quindi, la metà della salsa nell'intingolo di carne e proseguite la cottura per 40 minuti a fuoco molto basso.

Continuate la cottura della restante salsa per altri 15 minuti, per farla restringere.

Nel frattempo sbattete le uova con un cucchiaino di farina, uno di olio, 60 ml di acqua fredda e sale. Con una frusta mescolate bene gli ingredienti sino ad ottenere una pastella omogenea.

Mettete sul fuoco la padella per le crespelle, spennellata con l'olio, quindi versateci un abbondante cucchiaino di pastella, rigirando il recipiente affinché il composto rivesta per bene il fondo. Dopo aver cotto la crespella da un lato, capovolgetela e cuocete dall'altra parte.

Man mano che le crespelle sono pronte, farcitele con la scamorza tagliata a dadini e l'intingolo di carne; arrotolatele abbastanza strette e disponetele in un recipiente da forno imburato

Cospargete con due cucchiari di pecorino ed il restante burro fuso. Mettete il tutto in forno già caldo a 200 gradi per 15 minuti.

A cottura avvenuta, coprite con la salsa di pomodoro ristretta, ben calda e servite.

Difficoltà: 3

Tempo: 110

Tags

piatti unici, Crepes, sfiziosa, speciali, pasta al forno, Crespelle alla scamorza in polpa di vitella

