

CRESPELLE CON RUCOLA E GAMBERETTI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- farina (140g)
- 1 aglio
- sale
- 4 uova
- vino bianco (2ml)
- latte (200ml)
- burro (140g)
- 1 sedano
- Brandy
- scalogno
- pinoli
- erba cipollina
- Parmigiano Reggiano grattugiato
- pepe
- rucola
- Gamberi Sgusciati Findus (500g)

Come si prepara

Mettete in una ciotola 3 uova con un pizzico di sale e sbattetele con una frusta, aggiungete 30 gr di burro fuso, la farina e, a poco a poco, il latte fino a ottenere un composto molto morbido e omogeneo.

Fate riposare per circa mezz'ora e poi cuocete le crespelle in una padella unta versando la pastella a cucchiainate e fatele dorare da entrambi i lati.

Preparate quindi il ripieno: fate rosolare le verdure tritate con i gamberetti tagliuzzati, l'olio e una noce di burro.

Salate, pepate, bagnate con poca acqua e con del Brandy, lasciate evaporare e togliete dal fuoco.

Fate intiepidire, frullate il tutto, unite al composto il tuorlo e l'albume montato a neve, mescolando per ottenere un impasto morbido.



Distribuitene su ogni crespella un cucchiaino, arrotolatele e disponetele in una teglia da forno imburrata; spolverizzatele con del formaggio grattugiato e irroratele con il rimanente burro fatto fondere a fuoco basso.

Passatele per qualche minuto nel forno già caldo a 200 gradi, finché non saranno dorate.

Nel frattempo preparate la salsa: fate sciogliere poco burro, unite la rucola, il vino e i pinoli tritati, salate e pepate.

Servite le crespelle ben calde, su un letto di salsa alla rucola.

Difficoltà: 3

Tempo: 90

Gradimento: 4

Tabella nutrizionale

Valore energetico	193 kcal 808 kJ
-------------------	--------------------

Tags

pesce, occasioni speciali, surgelati, sfiziosa

