

ANTIPASTI

Crespelle al radicchio

Tradizione: Provincia di Padova, Veneto

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Latte	50 cl
Uova	3
Farina	
Sale	
Pepe	
Cipolla	1/4
Besciamella	50 cl
Prosciutto crudo	100 g
Radicchio	500 g
Vino bianco	1/4 bicchiere
Formaggio Grana Padano grattugiato	100 g
Burro	100 g

Preparazione

- 1 Amalgamare la farina, il latte e le uova, aggiungere il sale ed il pepe e fare delle piccole frittatine. Lavare il radicchio, tagliarlo molto sottile.
- 2 Tritare la cipolla e metterla a rosolare nel burro. Aggiungere il radicchio, tagliare a dadini il prosciutto ed aggiungerlo al radicchio. Fare rosolare, aggiungere il vino e portare a cottura.
- 3 Aggiustare di sale e pepe; fuori dal fuoco aggiungere la besciamella. Spalmare bene le crespelle aggiungendo grana grattugiato; chiuderle a mezzaluna e, disporle in una teglia da forno con l'aggiunta di besciamella e grana. Cuocere al forno per alcuni minuti.