

CONTORNI

Crespelle alla trentina

Tradizione: Trentino-Alto Adige

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Latte	200 g
Farina	75 g
Uova	2
Sale	
Radicchio	500 g
Cipolla	1
Pancetta affumicata	50 g
Burro	40 g
Formaggio parmigiano	2 cucchiai
Besciamella	200 g
Pepe	
Noce moscata	

Preparazione

- 1 Unite uova e burro alla farina, aggiungete il sale e il latte freddo poco alla volta e ottenete un impasto fluido; fatelo riposare 15 minuti. Imburrate una padellina di 20 cm, scaldatela, versate 5 cucchiai di pastella.
- 2 Cuocete le crespelle dai due lati, imburrando ogni volta la padellina. Fate rosolare nel burro la cipolla tritata e la pancetta a striscioline, poi aggiungete il radicchio tagliuzzato, sale, pepe e cuocete per 10 minuti.
- 3 Insaporite la besciamella calda con noce moscata e il parmigiano, unite il radicchio e farcite le crespelle.
- 4 Piegatele in 4, disponetele in una pirofila, imburrata, cospargetele di parmigiano e burro, mettete in forno a 180 gradi per 15 minuti.