

CANNAMELA

Crespelle con cavolo alla paprika



Ingredienti

- 450g cavolo cappuccio
- 60g scalogno
- 2 cucchiaini paprika dolce CANNAMELA
- 80g robiola
- 20g latte
- 20g olio extravergine di oliva
- Crespelle:
 - 300g latte
 - 100g farina
 - 3 uova
 - 15g burro
 - 30g grana grattugiato
 - qb sale



Porzioni
5 persone



Portata
Antipasto



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In forno,
In padella



Kcal per
persona
306*

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Crespelle: sbattere le uova con un pizzico di sale.
- 2** Aggiungere la farina, mescolare e diluire con il latte.
- 3** Scaldare una padella antiaderente di Ø cm 22 e ungerla con poco burro.
- 4** Versare un mestolino di pastella e cuocere la crespella da ambo i lati.
- 5** Riversare su un piatto e procedere fino ad esaurire gli ingredienti della pastella.
- 6** Farcia: lavare e asciugare il cavolo, poi tagliarlo finissimo.
- 7** In un tegame appassire in 20 g di olio lo scalogno tritato.
- 8** Unire il cavolo, salare e speziare con la paprika dolce CANNAMELA.
- 9** Cuocere la verdura aggiungendo all'occorrenza un goccio d'acqua.
- 10** Allineare le crespelle sul piano di lavoro e spalmarle con il formaggio miscelato a 20 g di latte.
- 11** Distribuire il cavolo sgocciolato e arrotolare.
- 12** Disporre le crespelle in una teglia da forno, cospargere con il burro rimasto e il formaggio grattugiato e gratinare a 200° per 5/10 min.