

CANNAMELA

Crespelle patate e radicchio



Ingredienti

- Ingredienti Per le crespelle
- 200 g latte
- 2 uova
- 60 g farina
- 20 g burro
- Ingredienti Per il ripieno
- 2 cespi radicchio rosso
- qb burro
- 300 g besciamella
- 600 g Patate
- 50 g Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 cucchiaino Insaporitore per Patate CANNAMELA
- qb sale
- 10 g olio d'oliva

 Porzioni 6 persone	 Portata Primo
 Tempo 35 minuti	 Difficoltà Media
 Cottura In forno, In padella	 Kcal per persona 317.17*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Sbucciare le patate e farne dei cubetti. Sciogliere 30 g di burro in una casseruola, unire le patate e condire con 1 cucchiaino di insaporitore per patate CANNAMELA.
- 2** Rosolare dolcemente senza far colorire, poi ricoprire con acqua e cuocere per 20 min, quindi tenere da parte.

- 3 Crespelle: sbattere le uova, unire la farina, poi il latte a filo e un poco di sale.
- 4 Riscaldare una padella antiaderente, ungerla con una piccola noce di burro e versare un mestolino di pastella.
- 5 Cuocere la crespella da ambo i lati e procedere analogamente fino ad esaurire la pastella.
- 6 Rosolare in 1 cucchiaio di olio il radicchio tagliato a listarelle, poi trasferirlo in un colino e lasciarla sgocciolare.
- 7 Incorporare alla besciamella le patate e aggiungere il formaggio.
- 8 Spalmare le crespelle con la farcia di patate e sovrapporre il radicchio sgocciolato.
- 9 Arrotolare e tagliare a losanghe, quindi adagiarle in una pirofila unta.
- 10 Distribuire in superficie alcuni fiocchetti di burro e 1 cucchiaio di formaggio grattugiato. Porre in forno a 200° per 15 min.