

FAGOTTINI CROCCANTI DI CREPELLE

Ingredienti per 6 persone:

Per le crespelle:

- 250 g di latte,
- 125 g di farina,
- 2 uova,
- 20 g di burro,
- sale.

Per il ripieno:

- 300 g di zucchine,
- 180 g di formaggio pecorino fresco,
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato,
- 50 g di scalogno,
- 1 rametto di rosmarino,
- 20 g di burro,
- 8 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Preparate l'impasto per le crespelle iniziando con lo sciogliere il burro, senza farlo friggere, nella padellina che userete per cuocerle.

In una ciotola mescolate quindi le uova con la farina e un pizzico di sale; stemperate l'impasto con il latte freddo aggiungendolo a filo e incorporate il burro sciolto.

Versate un mestolino di pastella nella padellina unta, ben calda, e muovendola e inclinandola fate in modo che il composto si allarghi e si rapprenda in una sottilissima frittata; giratela con una paletta per completare la cottura dall'altro lato quindi sformatela in un piatto e ripetete l'operazione, senza più ungere la padella: ogni crespella sarà pronta in meno di un minuto (con questa dose dovrete ottenere almeno 12 crespelle).

Riducete le zucchine in piccola dadolata e rosolatele a fuoco vivo nel burro riscaldato con lo scalogno affettato; salatele e pepatele.

Passate al mixer il pecorino insieme al parmigiano.

Riempite le crespelle con le zucchine e il formaggio distribuendo equamente gli ingredienti, poi chiudetele a fagottino.

Riscaldare l'olio aromatizzandolo con foglioline di rosmarino e rosolatevi brevemente i fagottini facendoli colorire da tutti i lati.