

CRESPELLE ALLA TRENTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di latte,
- 75 g di farina,
- 2 uova,
- sale,
- 500 g di radicchio,
- 1 cipolla,
- 50 g di pancetta affumicata,
- 40 g di burro,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano,
- 200 g di besciamella,
- pepe,
- noce moscata.

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 cucchiaini di pastella.

Cuocete le crespelle dai due lati, imburrandolo ogni volta la padellina.

Fate rosolare nel burro la cipolla tritata e la pancetta a strisciole, poi aggiungete il radicchio tagliuzzato, sale, pepe e cuocete per 10 minuti.

Insaporite la besciamella calda con noce moscata e il parmigiano, unite il radicchio e farcite le crespelle.

Piegatele in 4, disponetele in una pirofila, imburrate, cospargetele di parmigiano e burro, mettete in forno a 180° per 15 minuti.