
CRESPELLE GRATINATE AL RADICCHIO E TALEGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 uova
- 25 cl di latte
- 1 radicchio di Chioggia
- 250 g di formaggio taleggio
- 1 noce di burro
- cipolla
- olio d'oliva extra-vergine
- lardo
- formaggio parmigiano

Preparare le crepes e saltarle in padella con lardo e olio.

Farcirle con radicchio tagliato a listarelle e saltato in olio e cipolla.

Imburrare una pirofila e disporvi le crepes arrotolate coprendole col taleggio fatto fondere prima col burro.

Cospargere con parmigiano e infornare a 200 gradi per 15 minuti.