

CRESPELLE ALLO STORIONE

Ingredienti per 6 persone:

Per le crespelle:

- 250 g di latte
- 125 g di farina
- 1 uovo
- burro
- sale

Per la farcia e il condimento:

- 350 g di panna liquida
- 250 g di storione fresco pulito
- 70 g di zuccina
- 40 g di porro
- 1 albume d'uovo
- burro
- sale
- pepe

Con gli ingredienti indicati e 20 g. di burro preparate le crespelle, ma cuocendole in forno su una placca di ferro.

Si dovrebbero così ottenere due crespelle di grosse dimensioni.

Frullate quindi lo storione con 200 g. di panna l'albume, sale e pepe e la zuccina e il porro tritato, entrambi puliti, tagliati e sbollentati.

Spalmate la farcia sulle crespelle e quindi arrotolatele e tagliatele a fette.

Disponete quindi le fette in una pirofila e irroratele con la panna e la farcia restante.

Passatele in forno a gratinare.

La realizzazione di questo piatto dovrebbe essere effettuata in una pirofila di porcellana da forno.