



CUCINA CON NOI!

Rotolo di crespelle gratinate con radicchio rosso

Il Radicchio Rosso Tagliato IQF si presta a tantissime preparazioni, come queste crespelle con ripieno di ricotta e radicchio, servite con speck croccante.

INGREDIENTI

Per le crespelle:

100 ml di latte

40 g di farina

10 g di burro

un pizzico di sale

Per la farcitura:

320 g di ricotta

100 g di Radicchio Rosso Tagliato IQF Orogel

40 g di Parmigiano grattugiato

sale e pepe



60



4



Facile

Preparazione

- 1** In una ciotola mettere la farina e il pizzico di sale, aggiungere il latte a filo e mescolare con una frusta per evitare la formazione di grumi. Aggiungere il burro fuso e continuare a mescolare. Cuocere le crespelle in una padellina antiaderente.
- 2** Preparare il composto delle crespelle mescolando la ricotta, il radicchio rinvenuto in padella e il parmigiano. Aggiustare di sale e pepe. Farcire le crespelle con il composto e disporle in una teglia.
- 3** Gratinare in forno a 180 °C per circa 10 e 12 minuti.
- 4** Servire le crespelle con delle listarelle di speck saltato in padella.

