



Crepes - Pasticcio di Crespelle con Vitello e Carciofi - [Visualizza sul sito](#)
di Erica

primi piatti - carne - carciofi - ripieni

INGR.:

Ripieno:

- 250 g di polpa di vitello macinata;
- 200 g di brodo;
- mezzo litro di besciamella;
- 2 cucchiaini di farina;
- 20 g di burro;
- 100 g di vino bianco secco;
- 100 g di parmigiano;
- 4 carciofi grandi;
- 1 cipollina;
- 1 spicchio d'aglio;
- prezzemolo;
- olio;
- noce moscata;
- sale, pepe.

Per 12 crespelle:

- 200 g farina;
- 500 latte;
- 3 uova;
- 1 cucchiaio di olio di semi.

Tritate finemente cipolla, aglio, prezzemolo e fateli appassire nel burro e in due cucchiaini di olio. Unite i carciofi puliti e tagliati a spicchi sottili e la carne macinata, spruzzate con il vino, fate evaporare.

Cospargete di farina, mescolate.

Aggiungete un pizzico di noce moscata e versate il brodo. Cuocete fino a ottenere un composto asciutto.

Aggiustate di sale e pepe, se necessario. Passate tutto al tritacarne. Incorporate al composto il parmigiano e la besciamella. Preparate le crespelle, riempitele con il composto ai carciofi. Disponete le crespelle farcite in una pirofila imburrata e cuocete in forno a 200°C per 20/25 minuti.

Servite.

Le mie varianti: [/u]

- ho usato una busta piccola di carciofini surgelati, per non buttare via niente, comunque tagliati fini fini;
- la carne l'ho tritata a coltello;
- ho messo lo spicchio d'aglio tagliato in due, e poi l'ho tolto (tritato mi pareva troppo forte per un ripieno così delicato);
- alla fine NON ho passato tutto al tritacarne, mi piace sentire qualche pezzettino nel ripieno e comunque l'insieme era già abbastanza "disfatto";
- ho aggiunto solo un pochino di besciamella per rendere il ripieno appena più morbido, e il resto l'ho versato sopra le crespelle prima di metterle in forno.