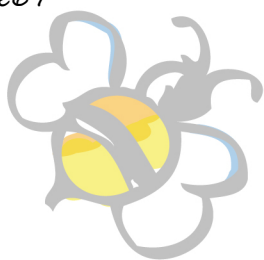
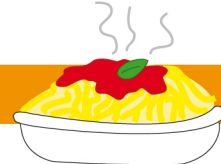


Crespelle al radicchio di Treviso - [Visualizza sul sito](#)  
di alizée67



eCucinando.it



primi piatti - radicchio Trevigiano - frittatine - ripieni

Ingredienti per 20 crespelle

Per le crespelle:

4 uova  
1/2 litro di latte  
200 g di farina  
1 cucchiaio di olio evo  
sale

Per la besciamella:

50 gr di farina  
1/4 l di latte  
1/4 l d'acqua  
50 g di burro  
sale e noce moscata

Per il ripieno:

1 kg di radicchio di Treviso  
olio evo  
sale e pepe  
grana grattugiato.

Preparazione delle crespelle:

in una ciotola capiente stemperare la farina con il latte servendosi di una frusta, aggiungere le uova il sale e l'olio. Lasciare riposare per un quarto d'ora. In un padellino caldo versare con un mestolino il composto, girare il padellino tanto da riempire la superficie come un velo.

Quando le estremità si alzano girare la crespella e lasciare asciugare dall'altro lato.

Prima di farcire le crespelle lasciarle raffreddare.

Preparazione della besciamella:

sciogliere in un pentolino il burro, aggiungere la farina setacciata e mescolare fino a che si amalgamano i due ingredienti. Un po' alla volta aggiungere il latte e l'acqua mescolati insieme e il sale. mescolare fino a che si sarà addensata la salsa e alla fine aggiungere la noce moscata.

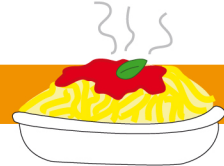
Per il ripieno:

Lavare con cura il radicchio, asciugare con un panno e tagliarlo a pezzettini piccoli. In una padella capiente scaldare l'olio e aggiungere il radicchio. Salare e pepare. quando sarà cotto mescolare in una scodella un po' di besciamella, il radicchio e un po' di grana grattugiato.

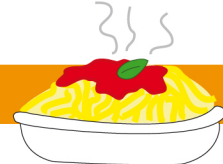
Mettere al centro di ogni crespella una cucchiata di ripieno e ripiegare a metà e poi in quarti. Adagiare le crespelle così composte in una pirofila unta di burro e olio, spalmare sopra la restante besciamella e alla fine spruzzare abbondante grana grattugiato e pezzettini di radicchio crudo.

Infornare a 180° per 20 minuti.

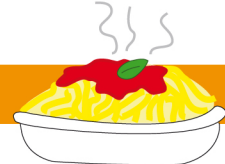
Servire con spicchio di radicchio di Treviso.



Note: queste crespelle le ho fatte con la besciamella dietetica (vedi discussione ricetta dei vol au vent) che ho adoperato anche come fondo della pirofila, e il radicchio l'ho cotto senza l'olio, ma con l'acqua che dava fuori, così in semplicità, volendo si può fare un soffritto di cipolla e pancetta.



eCucinando.it



eCucinando.it