

CRESPELLE CON TREVISANA E TALEGGIO

Se oggi, per passare alcune ore in allegria, avete deciso di riunire a casa parenti e amici, per il pranzo presentate anche un primo prelibato: le crespelle con trevisana e taleggio. Questo formaggio bergamasco era prodotto già nel Medioevo e vantava illustri estimatori. Infatti fu richiesto dai cuochi vaticani per il banchetto di investitura di Clemente Sesto, eletto Papa il 7 maggio 1342

Ingredienti per 4 persone

Per le crespelle • Latte: g 250

• Farina: g 100 • Burro • 2 uova

• Olio extravergine di oliva •

Sale

Per il ripieno • Trevisana:

g 400 • Taleggio: g 200 • Olive:

g 80 • Un tuorlo di uovo • Latte:

g 500 • Farina: g 50 • Burro:

g 50 • Noce moscata • Sale e pepe

Lavate e tagliate a fettine la trevisana e riducete il taleggio a

pezzetti. Bollite il latte con il sale e la noce moscata. Sciogliete il burro in una casseruola, unite la farina e tostatela per due minuti; versate il latte e cuocete per dieci minuti, unite alla besciamella preparata il taleggio, la trevisana e il tuorlo di uovo, salate e pepate. Per preparare le crespelle: in una ciotola sbattete le uova, incorporate la farina, amalgamate bene, unite il latte, il sale e il burro, mesco-

late e cuocete in una padella con l'olio per qualche minuto; confezionate le crespelle, mettendo al centro il ripieno e le olive tritate, e chiudetele due volte. Disponete le crespelle in una pirofila imburrata, e gratinatele in forno a 200 gradi per qualche minuto.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Kcal 650 a persona

FACILE

