

IL MENÙ DELLA DOMENICA



CREDO NELLA GENUINITÀ, NELLA SPONTANEITÀ, NEI SOGNI E NELLE PICCOLE COSE. LA CUCINA, LA FOTOGRAFIA E L'AMORE PER LA NATURA SONO LE MIE PASSIONI PIÙ GRANDI. COSÌ ANNI FA È NATO IL MIO BLOG RIBESECANNELLA.IT
ILEANA PAVONE, BLOGGER

SINFONIA D'OTTOBRE

L'AUTUNNO SI ESIBISCE SULLA TAVOLA DELLA DOMENICA: CANNELLONI FILANTI, FAGOTTINI VEGETARIANI, FUNGHI RIPIENI E UNA CHEESECAKE GOLOSISSIMA

PER LE CREPPELLE

1 SGUSCIATE LE UOVA E AGGIUNGETE LA FARINA



2 UNITE IL LATTE E LAVORATE CON LA FRUSTA



3 FATE CUOCERE IN UNA PADELLA ANTIADERENTE FINO A ESAURIRE L'IMPASTO



PER IL RIPIENO

4 IN UN TEGAME PREPARATE LA BESCIAPELLA AI FORMAGGI



5 PREPARATE IL RIPIENO CON NOCCIOLE, ERBETTE, RICOTTA E BESCIAPELLA



6 FARCITE LE CREPPELLE E ARROTOLATELE



Media
Prep. 30 min. | Cottura 55 min. | Riposo 30 min. | Calorie 773 a porz.

PER 4 PERSONE

PER LE CRESPELLE • 150 g di farina 0 • 3 uova • 450 ml di latte • 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva + per la padella • sale • 15 g di burro per la pirofila

PER IL RIPIENO • 200 g di erbe • 200 g di ricotta fresca • 30 g di nocciole pelate e tostate • sale • pepe

PER LA BESCIAMELLA AI FORMAGGI • 500 ml di latte • 80 g di Gorgonzola • 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato • 50 g di burro • 50 g di farina 0 • noce moscata • sale • pepe

PER COMPLETARE • 2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato • pepe • 1 cucchiaio di nocciole tostate e tritate

1 PER LE CRESPELLE • Sgusciate le uova in una ciotola e aggiungete la farina.
2 Unite il latte un po' alla volta, lavorando gli ingredienti con una frusta per evitare la formazione di grumi. • Salate la pastella, unite l'olio, coprite il recipiente e lasciate riposare 30 minuti in frigorifero.
3 Fate scaldare una padella antiaderente e ungetela d'olio con un pennello. • Versate un mestolo di pastella alla volta nella padella e fatela ruotare velocemente per distribuire uniformemente la pastella. • Girate la crespella appena inizierà a staccarsi dai bordi (circa 1-2 minuti) e fatela cuocere ancora circa 1 minuto.
4 Continuate in questo modo, unguendo sempre la padella prima di cuocere la crespella successiva, fino a esaurimento della pastella; dovete ottenere circa 12 crespelle.
5 PER LA BESCIAMELLA AI FORMAGGI • Fate sciogliere in un tegame il burro, aggiungete la farina e lasciatela tostare mescolando con una frusta. • Versate il latte tiepido e mescolate

per evitare che si formino grumi. • Regolate di sale e pepe, fate cuocere fino a ottenere una besciamella densa e cremosa, circa 5-6 minuti e unite la noce moscata grattugiata.
6 Aggiungete alla besciamella il Parmigiano e il Gorgonzola e mescolate velocemente per farli sciogliere.
7 PER IL RIPIENO • Tritate le nocciole. • Fate cuocere in acqua bollente salata le erbe mondiate e lavate circa 5 minuti. • Scolatele, strizzatele, sminuzzatele e fatele raffreddare.
8 Trasferite le erbe in una terrina e unite la ricotta, le nocciole tritate, 3 cucchiaini di besciamella ai formaggi, sale e pepe.
9 Farcite le crespelle con un cucchiaio di ripieno e arrotolatele a cannellone.
10 Trasferitele in una pirofila imburrata e copritele con la besciamella e il Parmigiano grattugiato rimasti. • Fate cuocere le crespelle nel forno preriscaldato a 180°, 20-25 minuti fino a doratura. • Sfornate e garnite con le nocciole tritate e un pizzico di pepe.

CANNELLONI DI CRESPELLE CON ERBETTE, NOCCIOLE E FORMAGGI

IDEE & CONSIGLI

• Potete preparare in anticipo i cannelloni e conservarli un giorno in frigorifero o più tempo in freezer.

**IL CREMOSO RIPIENO
E LE NOCCIOLE CROCCANTI
RENDONO QUESTO PIATTO
UNA COCCOLA PER IL PALATO**

19