IL SARACENO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 uovo,
- 50 g di farina di grano saraceno,
- 200 ml di latte scremato,
- 2 cucchiaini di burro,
- 300 g di radicchio rosso di Chioggia,
- 2 cucchiaini di olio,
- 8 cucchiaini di grana grattugiato,
- 120 g di ricotta magra,
- 1 spicchio di aglio,
- timo o maggiorana,
- sale,
- pepe.

Preparate la pastella mescolando accuratamente l'uovo, il latte, sale e pepe: fatela riposare e quindi preparate 8 crespelle in una piccola padella unta mano a mano con il burro.
Tagliate finemente il radicchio.
Mettete in una padella l'olio con l'aglio, fate rosolare e mettete a stufare il radicchio aggiungendo anche sale, pepe, timo o maggiorana a piacere.
Fate raffreddare, eliminate l'aglio e unite la ricotta e il grana.
Con questo composto riempite le crespelle, arrotolatele e adagiatele in una pirofila con qualche cucchiaio di latte.
Cuocete in forno per 5-6 minuti.