CRÊPES AL RADICCHIO TREVISANO

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di farina,
- 4 uova,
- 30 g di burro,
- 1/2 bicchiere di latte,
- sale.

Per il ripieno:

- 700 g di radicchio di Treviso,
- 30 g di burro,
- 200 g di formaggio fontina,
- 50 g di formaggio parmigiano,
- 1/2 bicchiere di vino rosso.

Per la besciamella:

- 50 g di farina,
- 50 g di burro,
- 50 cl di latte,
- sale,
- pepe.

In una terrina mescolate farina, uova, sale e burro fuso.
Lavorate l'impasto e diluitelo con il latte.
Lasciatelo riposare per un'ora.
Preparate le crêpes: in un padellino fate sciogliere un fiocchetto di burro e versatevi due cucchiai di pastella, facendola allargare sul fondo, cuocete le frittatine da una parte e dall'altra, continuate fino a esaurimento della pastella.
Tagliate il radicchio a listarelle e insaporitelo nel burro.
Salate, pepate, bagnate con il vino e fate evaporare.
Preparate la besciamella.
Quando è raffreddata mescolatene metà con il radicchio, la fontina e il parmigiano grattugiati e spalmatene un po' sulle frittatine, poi arrotolatele.
Allineate le crêpes in una pirofila imburrata, copritele con la restante besciamella e fate gratinare in forno preriscaldato a 180 gradi.