CRÊPES AL RADICCHIO E GORGONZOLA

Ingredienti per 8 persone:

Per le crepes:

- 250 g di farina
- 50 cl di latte
- 4 uova
- 50 g di burro
- sale

Per il ripieno:

- 1000 g di radicchio di treviso
- 200 g di gorgonzola naturale
- 100 g di crema di latte
- 50 g di burro
- 1 manciata di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Per il condimento:

- 100 g di burro fuso
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato

Setacciate la farina in una ciotola, unitevi il sale e, sempre mescolando con una frustina, unitevi a filo il latte facendo attenzione che non si formino grumi.

Sbattete le uova e unitele al composto di farina e latte mescolando bene fino ad avere una pastella liscia e fluida.

Sigillate la ciotola con pellicola trasparente e lasciate riposare per un paio d'ore.

Al momento di preparare le crepes, fate sciogliere il burro a calore moderatissimo ed unitelo alla pastella mescolando energicamente.

Mettete sul fuoco una padellina da crepes e ungetela leggermente di burro quindi versatevi circa due cucchiaini di pastella muovendo contemporaneamente la padella in modo da rivestirne il fondo con uno strato sottile.

Lasciate cuocere a fuoco moderato per un paio di minuti, quindi girate la crepe, prendendola con la punta delle dita e finitela di cuocere.

Quando è pronta, fatela scivolare in un piatto e preparate tutte le altre avendo cura di mescolare la pastella ogni volta.

Via via che sono pronte impilatele una sopra all'altra fino al momento di usarle (ben sigillate potete conservarle in frigorifero anche per un paio di giorni e farcirle al momento).

Mondate il radicchio scartando il gambo e le foglie sciupate quindi sfogliatelo, lavatelo e tagliuzzatelo grossolanamente. Scaldate il burro in un tegame, unitevi il radicchio, insaporite con sale e pepe, incoperchiate e lasciatelo stufare per una decina di minuti.

Togliete la crosta al gorgonzola, mettetelo in una ciotola, unitevi la crema di latte e amalgamate schiacciando con una forchetta.

Lasciate intiepidire il radicchio e amalgamatelo al composto di gorgonzola insieme a una manciata di parmigiano.

Spalmate su ogni crepes un po' del composto di radicchio quindi piegatele in quattro e allineatele, leggermente accavallate, in una o due pirofile.

Spolveratele con il formaggio grattugiato, sgocciolatevi sopra il burro fuso e passatele nel forno ben caldo per una decina di minuti.