

Crespelle gorgonzola e radicchio

📌 Categoria: Riciclare gli avanzi - Primi piatti



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 30 min
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa

Le crespelle gorgonzola e radicchio sono un primo piatto sfizioso e sostanzioso il cui ripieno è preparato con una gustosissima crema al radicchio.

Le crespelle gorgonzola e radicchio sono un primo piatto semplice ma allo stesso tempo raffinato. L'aroma intenso del gorgonzola si sposa con quello aromatico del radicchio, e l'unione di questi due ingredienti crea una crema ricca e intensa.

Le crespelle gorgonzola e radicchio possono essere preparate anche con altri ingredienti e danno quindi un'ampia possibilità di scelta; noi oggi vi prepariamo una versione delle crespelle gorgonzola e radicchio fatte con radicchio trevigiano, gorgonzola, latte, burro, parmigiano grattugiato, sale e pepe.



per 8 crespelle circa

» Burro 40 gr	» Sale 1 pizzico
» Farina 150 gr	» Uova 2
» Latte 300 ml	

per il ripieno

» Burro 80 gr	» Pepe q.b.
» Gorgonzola 150 gr	» Radicchio trevigiano 600 gr
» Latte 70 ml	» Sale q.b.
» Parmigiano Reggiano grattugiato 100 gr	

Preparazione



Per preparare le crespelle gorgonzola e radicchio iniziate con la preparazione delle crespelle setacciando la farina in una ciotola e aggiungendo un pizzico di sale e il latte (1), mescolando energicamente con una frusta per evitare la formazione di grumi. Unite le due uova (2) precedentemente sbattute sempre mescolando e lasciate la pastella così ottenuta a riposo per un'ora in frigo. Trascorso il tempo di riposo iniziate a cuocere in una padellina antiaderente per crepes le crespelle (3) (per conoscere il procedimento nel dettaglio clicca qui).



Procedete poi con la preparazione del ripieno tagliando il radicchio trevigiano a listarelle (4) dopo averlo accuratamente lavato. Sciogliete 40 gr di burro in un tegame, aggiungete il radicchio (5), salate e pepate e lasciatelo cuocere per una decina di minuti con un coperchio. Nel frattempo in un pentolino aggiungete il gorgonzola e il latte (6), mescolando a fuoco dolce fino ad ottenere una crema.



Amalgamate il radicchio con la crema di gorgonzola (7) e aggiungete 30 gr di parmigiano grattugiato (8) continuando a mescolare. Spalmate sulle crespelle il ripieno di gorgonzola e radicchio (9).



Piegate le crespelle a metà (10) e poi in quattro (11) disponetele in una pirofila da forno (12). Corspargetele con il restante parmigiano e con 40 gr di burro fuso, prima di infornarle per 10 minuti a 180° con modalità grill. Servite le crespelle gorgonzola e radicchio ben calde.

Consigli per gli acquisti



Comoda e pratica piastra con rivestimento antiaderente, ideale per creps, crespelle. Termostato regolabile, potenza 1000 w. Colore nero.

[Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli](#)