Crepes al radicchio e salsiccia

Pubblicato: 30-08-2016 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 200 gr. di salsiccia
- 200 gr. di radicchio di Treviso
- 1 scalogno
- sale e pepe
- formaggio grattugiato

Per le crepes:

- ½ l. di latte intero
- 3 uova
- 6 cucchiai di farina 00
- sale

Per la besciamella:

- 50 gr. di burro
- 50 gr. di farina 00
- ½ l. di latte caldo
- sale
- noce moscata a piacere

Preparazione:

Sbattere le uova in una ciotola con poco sale, aggiungere la farina e amalgamare bene per non fare grumi. Aggiungere un poco alla volta il latte fino ad avere un composto abbastanza fluido.

In una crepiera unta d'olio e ben calda mettere delle cucchiaiate di composto e formare le crepe. Questa dose è per circa 14 crepes.

Per il ripieno, mettere un trito di scalogno a soffriggere in una padella con poco olio e quando sarà pronto aggiungere il radicchio a listarelle, la salsiccia sminuzzata, sale e pepe e portare a cottura.

Preparare la besciamella, sciogliere il burro, mettere la farina in una sola volta e farla tostare per qualche minuto, aggiungere il latte e bollire per altri 2-3 minuti. Aggiustare di sale e a piacere aggiungere la noce moscata.

Prendere ora una crepe, mettere un pò di besciamella, una cucchiaiata di ripieno, del formaggio grattugiato e arrotolarla. Continuare fino ad esaurire gli ingredienti.

Mettere le crepes in una pirofila, coprire con un pò di besciamella e formaggio grattugiato, infornare a 180° per almeno 30 minuti