

SECONDI PIATTI

Crespelle con ripieno di radicchio e pollo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Metà radicchio di Chioggia

1 petto di pollo

1 cipolla piccola

2 bicchieri di latte

2 cucchiaini di farina

burro

noce moscata

paprika

olio extravergine di oliva

sale.

PER LE CRESPELLE

1 bicchiere di latte

1 cucchiaino di farina

1 uovo.

PREPARAZIONE



2 Tagliare il radicchio a listarelle fini, mettere in padella con un filo di olio e fare appassire.



3 Tagliare la cipolla a listarelle e farla appassire in una padella con un filo di olio.



- 4 Preparare la besciamella con i 2 bicchieri di latte, la farina e il burro, aromatizzare con noce moscata.



- 5 Pulire il pollo e tagliarlo grossolanamente a listarelle.



6 Condire con abbondante paprika e saltare in padella con un filo di olio.



- 7 Preparare le crespelle: unire gli ingredienti, mescolare bene, lasciare riposare un po' in frigo l'impasto poi cuocere in una padellina leggermente unta.



- 8 A questo punto mettere il radicchio, la cipolla, il pollo nella besciamella e mescolare bene.



9 Mettere una parte del ripieno su di una crespella.



10 Arrotolare.



11 Continuare così fino a terminare gli ingredienti.

Adagiare le crespelle ripiene in una teglia da forno, cospargere con qualche fiocchetto di burro e mettere in forno caldo per qualche minuto.

Comporre il piatto finale accompagnando da radicchio crudo condito con olio, sale ed un filo di aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia.



