

PRIMI PIATTI

Crespelline ai fagioli con Praga e fusione di Morlacco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 80 g di fagioli prelessati
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di panna da cucina
- 1 cucchiaio di fecola di patate
- 1 fetta di Morlacco
- 2 fette di prosciutto cotto di Praga
- una noce di burro
- sale
- pepe nero.

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere, in una ciotola, l'uovo con un pizzico di sale e pepe.

Unirvi la panna e la fecola di patate, e mescolare bene con la frusta.



2 Frullare i fagioli lessati con qualche foglia di prezzemolo, ottenendo così una crema.

Unire la crema all'uovo e mescolare.



3 Scaldare una piccola padella antiaderente, o una padella per crepes.

Imburrarla leggermente e versare qualche cucchiaio di composto, far ruotare la padella per distribuire il composto sulla superficie della stessa.



4 Far cuocere 2 minuti da un lato, girare e lasciare cuocere ancora un minuto.

Porre le crespelle sul piatto da portata (utilizzare un piatto utilizzabile nel microonde o in forno).

Distribuire su ogni crespella pezzetti di Morlacco e di prosciutto di Praga.



5 Formare 4 strati di crespelle, prosciutto e Morlacco e, sull'ultimo strato, mettere solamente del formaggio Morlacco.

Mettere il piatto nel microonde per due minuti a 750 W per fare sciogliere bene il

formaggio.



6 Servire macinando al momento del pepe nero.



NOTE

Ricetta per 1 porzione. Il formaggio Morlacco è tradizionale Veneto e si produce nella zona dell'altopiano del Grappa. Viene prodotto con latte vaccino, soltanto in estate ed in alpeggio. Gli alpeggi che ancora producono il Morlacco sono circa una ventina, ed ognuno produce al massimo 300 forme all'anno. Questo formaggio si può quindi definire quasi una rarità. È un formaggio di pasta bianca, tenera con occhiature piccole, dal sapore salato e con un profumo intenso di pascolo, erba, fiori e nocciole.