

PRIMI PIATTI

Crespelle ai carciofi: un piatto cremoso e irresistibile

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Le crespelle ai carciofi sono un primo piatto raffinato, perfetto per stupire i tuoi ospiti. Scopri come prepararle in pochi semplici passi.

PARMIGIANO REGGIANO 40 gr

CIPOLLA piccola - 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE DELLE CRESPELLE

- 1 Ecco come cucinare delle deliziose crespelle ai carciofi: inizia dalla pastella delle crespelle; metti la farina in una ciotola e unisci il latte a filo mescolando con una frusta a mano, per evitare la formazione di grumi.





2 Aggiungi anche le uova, il burro fuso e un pizzico di sale, continua a mescolare con la

frusta. Infine lascia riposare la pastella per una decina di minuti, coperta con un canovaccio pulito.





3 Ungi di burro una padellina, falla scaldare e versa un mestolo d'impasto, stendilo su tutta la superficie con uno stendi crepes e, dopo un paio di minuti, gira la crespella per far cuocere l'altra parte. Dopo un altro minuto toglì la crespella dal fuoco e procedi con la successiva.

Man mano che le crespelle sono pronte sistemale, una sull'altra, in un piatto.





PREPARAZIONE DEL RIPIENO

- 1 Quando le crepes sono pronte puoi occuparti del ripieno: taglia i cuori di carciofo a cubetti, trita finemente mezza cipolla e falla appassire in padella con un filo d'olio extravergine d'oliva.





2 Aggiungi anche i carciofi, condisci il ripieno con un pizzico di sale e lascialo cuocere per

qualche minuto, poi sfuma col vino bianco. Quando la parte alcolica sarà evaporata, copri il tegame con il coperchio, abbassa la fiamma e fai cuocere per altri 10 minuti, poi spegni il fuoco e lascia intiepidire.





PREPARAZIONE DELLA BESCIAMELLA

- 1 Prepara la besciamella: fai sciogliere il burro in un pentolino, poi aggiungi la farina mescolando continuamente con una frusta a mano e unisci il latte a filo continuando a mescolare per evitare la formazione di grumi.





- 2 Condisci con sale, pepe nero e noce moscata, cuoci a fiamma bassa fino a ottenere una salsa vellutata ma non troppo densa.





PREPARAZIONE DELLE CRESPELLE AI CARCIOFI

- 1 Metti metà dei carciofi in un mixer e frullali assieme alla besciamella. Versa uno strato sottile di besciamella ai carciofi sul fondo della pirofila da forno che avrai scelto per la cottura delle crespelle.





2 Adesso farcisci le crepes: sistema i cubetti di carciofo su mezza crespella, poi aggiungi un po' di prosciutto, qualche fettina di formaggio e una spolverata di pepe nero.

Ripiega la crepes a metà, aggiungi un altro po' di carciofi, prosciutto e formaggio e ripiegala nuovamente a metà.





3 Sistema man mano le crespelle farcite nella pirofila poi versa la besciamella avanzata su

tutta la superficie. Completa con una spolverata abbondante di parmigiano grattugiato e un pizzico di pepe nero.



- 4 Cuoci in forno ventilato preriscaldato a 190°C per circa 15 minuti, o comunque fino a quando si sarà formata una deliziosa e croccante crosticina. Estrai le crespelle ai carciofi dal forno e servile calde.



CRESPELLE AI CARCIOFI: PRIMO PIATTO RAFFINATO

Le **crespelle ai carciofi** sono un piatto versatile e gustoso, ideale per i pranzi della domenica o per occasioni speciali. Questa ricetta combina la delicatezza delle crespelle fatte in casa con un ripieno cremoso di carciofi, scamorza e prosciutto cotto, il tutto arricchito da una besciamella vellutata. Seguendo i nostri passaggi, potrai preparare facilmente un piatto che conquisterà tutti a tavola.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per risparmiare tempo, puoi usare carciofi già puliti o surgelati.

Conserva i gambi dei carciofi: possono essere utilizzati per preparare un brodo vegetale o una

vellutata.

Se avanza del ripieno, puoi usarlo per farcire dei [vol-au-vent](#) o delle [tartellette](#).

Assicurati che la pastella delle crespelle riposi almeno 30 minuti per ottenere crespelle più morbide.

COME CONSERVARE LE CRESPELLE AI CARCIOFI

Le crespelle ai carciofi si conservano in frigorifero per un massimo di 2 giorni, chiuse in un contenitore ermetico. Possono essere congelate già cotte e riscaldate direttamente in forno a 180°C per circa 15 minuti.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Cannelloni ripieni di ricotta e spinaci](#): un classico della cucina italiana, perfetto per i pranzi in famiglia.

[Lasagne ai carciofi](#): una variante leggera e primaverile delle tradizionali lasagne.

[Sformato di carciofi e patate](#): un contorno saporito e versatile.

[Crepes salate formaggio e prosciutto](#): una proposta raffinata per stupire i tuoi ospiti.

[Paté di carciofi](#): ideale per un antipasto o un aperitivo.