

PRIMI PIATTI

Rose di crepes al radicchio e besciamella

di: *katia_spina*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **70 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

1 caspo di radicchio lungo
sale
250 g di ricotta
poco grana grattugiato
1 cipolla
30 g circa di burro
4 uova
circa 500 ml di latte
poca noce moscata.

PER LA BESCIAMELLA

500 ml di latte intero
50 g di farina
25 g di burro
poca noce moscata
sale
una manciata di grana grattugiato.

PREPARAZIONE



2 Tritare la cipolla.

Mettetela in una padella e fatela rosolare con il burro.



3 Tritare il radicchio.



4 Rosolatelo insieme alla cipolla e salare.



- 5 Trasferite il radicchio in una ciotola e lasciate raffreddare, aggiungete ricotta e noce moscata e mescolare.



- 6 Unite il grana.



- 7 Preparate le crepes: setacciate la farina in una ciotola.

Aggiungete il sale.

Fate una fontana e unite le uova, mescolare bene.

Incorporate anche il latte e mescolare fino ad avere un composto senza grumi.



8 Trasferite in una teglia foderata di carta forno.



9 Infornate a 180°C per 15 minuti.



10 Coprite generosamente con il composto di radicchio.



11 E arrotolate fino ad arrivare a metà rotolo.



12 Tagliate aiutandovi con una rotella quindi arrotolate la crepe rimasta.



13 Tagliate i rotoli ricavando le rose.



14 Per la besciamella: mettere tutto nel boccale del bimby(tranne il grana).

Cuocete 12 minuti a 90°C a velocità 4.

Quando mancano 5 minuti alla fine della cottura unite il grana.



15 Sul fondo di una pirofila mettete della besciamella con un poco di ripieno.



16 Mettete le rose sul letto di besciamella con fiocchetti di burro sopra ogni rosa.



17 Fare gratinare nel forno per 30 minuti a 180°C.

