LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Crepes con carciofi e bottarga

Vogliamo cambiare???? oggi niente lasagne!!!!!! .....ma crepes !!!!!



Difficoltà
media

Quantità
4 persone

Tempo
120 minuti

Ingredienti

- Per le crepes:
- latte - 250
- uova - 2
- farina - 100 g
- un pizzico di sale
- Per il ripieno:
- carciofi - 4
- prezzemolo - 4 foglie
- aglio - 1 spicchio piccolo
- olio - q.b.
- sale - q.b.
- mozzarella - 1
- pane gratt. - 1 cucchiaio
- parmigiano - 1 cucchiaio
- Per il condimento:
- besciamella:
- latte - 500ml
- burro 50 g
- farina - 50 g
- un pizzico di sale, di pepe e di noce moscata
- sale - q.b.
- bottarga - un cucchiaio o più a vostro piacere

Preparazione

Potete preparare le crepes anche dal giorno prima!! Nella tazza del minipimer mettete il latte, le uova e la farina, un pizzico di sale e frullate il tutto fino ad avere un composto liscio e senza grumi. Fatelo riposare per almeno mezz'ora. Nel frattempo che il composto riposa, preparate i carciofi. Dopo averli puliti, tagliateli a piccole fette e fateli cuocere in un tegame con un filo d'olio, il prezzemolo e l'aglio tritati. Aggiungete mezzo bicchiere d'acqua, un po' di sale e coprite. Appena cotti schiacciateli e aggiungete un cucchiaio di pane grattugiato e uno di parmigiano. Preparate le crepes! In un padellino antiaderente mettete un filo di burro e fate scaldare. Versate ora un mestolino di composto e fate ricoprire tutto il fondo. Cuocete e appena i bordi diventano dorati, girate e cuocete dall'altra parte. Continuate fino ad esaurire il composto. Avrete circa 8 o 10 crepes a seconda della grandezza! La besciamella io la faccio con il

forno a microonde! Fate riscaldare il latte per 4 min. Mettete in una ciotola il burro e fate fondere, aggiungete la farina nel burro bollente e girate. Rimettete in forno e dopo 1 min girate e aggiungete il latte caldo. Cuocete per 3 min e poi girate. Appena incomincia ad addensare togliete. Condite con un po' di sale, un pizzico di pepe e noce moscata. Aggiungete un po' di parmigiano e assaggiate! Prendete una crepe per volta e spalmate un bel cucchiaio di carciofi, aggiungete una fettina di mozzarella o un altro formaggio morbido e piegate in due. Quando sono tutte pronte, mettete le crepes in una pirofila, ricoprite ognuna con besciamella e parmigiano, grattugiate un po' di bottarga e infornate a 180-200 fino alla doratura desiderata! Per chi non ama la bottarga, può lasciare solo la besciamella, ma la bottarga da una marcia in più!!!!!