Alessandro Borghese Kitchen Sound, facciamo i crepes rolls. VIDEO

borghese-10-45c864a1

CREPES ROLLS

TEMPO: 25 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
Per la crespella:
2 uova
125 g di farina
250 ml di latte

Per il ripieno:
3 patate lessate
Crescenza q.b
2 fette spesse di guanciale
3 scalogni
4/5 cucchiai di zucchero di canna
Timo q.b.
Rosmarino q.b.
Olio evo q.b.
Sale q.b.
Basilico q.b.

Preparazione:
Taglia a listarelle sottili gli scalogni e caramellali in un pentolino con lo zucchero di canna e due bicchieri d'acqua. Profuma con un rametto di rosmarino e foglioline di timo.
Taglia a listarelle il guanciale e rosolalo in padella, a parte sbuccia le patate lesse e tagliale a pezzettini. Una volta rosolato, versa il guanciale in una ciotola e insaporisci nella stessa padella le patate.
Per le crespelle, versa in un boccale le uova, il latte e un pizzico di sale. Frulla tutto con l'aiuto di un mixer ad immersione. Prosegui incorporando la farina al composto e amalgama bene con il mixer. Bagna della carta assorbente con l'olio extravergine di oliva e ungi una padella. Versa un mescolo di impasto e cuoci la crespella su entrambi i lati.
Imbastisci la crespella con la cipolla caramellata, il guanciale, le patate saltate in padella e qualche noce di crescenza. Arrotola la crespella ROLLS e tagliala a tronchetti. Servi a tavola con qualche cipolla caramellata, il guanciale croccante, le patate e foglioline di basilico.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno