

Alessandro Borghese Kitchen Sound, ecco le crespelle mare e monti VIDEO

borghese-1-f1c68808

CRESPELLE MARE E MONTI

(Costo €€ - Tempo 30min - Difficoltà ##)

Ingredienti

100g farina

300ml latte

2 uova

Sale e pepe q.b.

Olio EVO q.b.

Per il ripieno:

Besciamella q.b.

Mazzancolle q.b.

Speck q.b.

Bieta q.b.

Per l'insalata:

1 mandarino

Basilico q.b.

Preparazione:

Per il ripieno, trita a coltello le biette (le foglie), pulisci le mazzancolle e taglia a listarelle lo speck.

Scalda una padella con dell'olio extravergine di oliva e rosola le mazzancolle a pezzetti per qualche minuto. Aggiusta di sale.

Pronte le mazzancolle, rendi croccante lo speck nella stessa padella.

Leva lo speck e prosegui con la cottura della bieta, sempre nella medesima padella.

Amalgama tutti gli ingredienti in una ciotola (speck, mazzancolle, biette).

Per le crespelle, unisci in una ciotola: latte, uova e farina. Mescola bene il tutto con l'aiuto di uno sbattitore.

Ungi di olio una padella antiaderente e mettila sul fuoco. Versa l'impasto e fai cuocere le crespelle su entrambi i lati.

Farcisci le crespelle con il ripieno e la besciamella. Chiudile come un fazzoletto su tre lati e arrotolale. Gratina in forno per qualche minuto, con sopra un po' di besciamella.

Pela a vivo un mandarino, ricava degli spicchi e condiscili in una ciotola con olio, pepe e basilico fresco.

Taglia a metà le crespelle, disponile nel piatto e accompagna con l'insalata di mandarino e basilico.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno