

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 cucchiari 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