Alessandro Borghese Kitchen Sound, crespelle con mele di Cuneo. VIDEO

borghese-14-bc84409a

https://vimeo.com/430574650

CRESPELLE CON MELE DI CUNEO, PINOLI E UVETTA

Tempi:*
Costi:*
Difficoltà:*

Ingredienti per 4 persone:
Per le crêpes 1
1 uovo
80 g di farina
165 g latte
Un pizzico di sale
Per la farcia
2 mele di Cuneo
50 g pinoli
70 g uvetta reidratata
50 g zucchero di canna
25 g di Rhum agricolo
1 lime
foglie di menta, salvia
cannella in polvere q.b.
zucchero a velo q.b.

Preparazione:
Prendere le mele e tagliarle a cubetti di un centimetro circa. Scaldare una padella, aggiungere il burro e i cubetti di mela. Far saltare per qualche minuto, poi aggiungere lo zucchero di canna, un pizzico di cannella, l'uvetta, una foglia di salvia. Spadellando lasciar lentamente caramellare le mele. Poi aggiungere una spruzzata di rum, i pinoli e lasciar cuocere fino a quando i cubetti di mela non sono ben colorati. Spegnere e lasciar riposare. Per le crespelle amalgamare con l'aiuto di un mixer a immersione tutti gli ingredienti (latte, uova farina, zucchero e sale) fino a rendere il composto liscio ed omogeneo. Ungere con il burro un padellino antiaderente; preparare le crespelle una per volta. Una volta pronte profumare con qualche goccia di succo di lime e farcire con il composto di mela preparato in precedenza. Impiattare spolverando con dello zucchero a velo e foglioline di menta.

Abbinamento al piatto: Acquesi Docg Marchio Acquesi

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno