

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



<https://vimeo.com/430574650>

CREPPELE 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. Spegner 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](#)