

CRESPELLE AI CARCIOFI SU FONDUTA DI SALVA CREMASCO

Ingredienti per 6 persone

Crespelle:

400 g di latte
200 g di farina
3 uova
burro
sale

Per il ripieno:

500 g di carciofi mondati
70 ml di latte
250 g di Salva Cremasco
40 g di burro
sale e pepe

Fonduta al Salva Cremasco:

100 g di latte
100 g di Salva Cremasco
10 g di farina
1 tuorlo
vino bianco
pepe

In una ciotola amalgamare le uova con la farina e un pizzico di sale. Stemperare il composto con il latte e aggiungere 30 g di burro fuso. Cuocere le crespelle in un padellino di 16 cm di diametro (12 unità).

Tritare finemente i carciofi e farli cuocere nel burro. Grattugiare il Salva Cremasco e stemperarlo in un pentolino con il latte caldo. Aggiustare di sale e pepe, fare raffreddare e poi mescolare insieme ai carciofi cotti. Il composto dovrà risultare abbastanza corposo.

Disporre una cucchiata abbondante di ripieno nel centro delle crespelle, chiuderle a sacchetto e legare con qualche filo di erba cipollina.

Disporre le crespelle in una teglia da forno, aggiungere qualche fiocchetto di burro e fare cuocere in forno per 10 minuti.

Prepare la fonduta versando in una casseruola il latte, unire il Salva Cremasco sbriciolato, il tuorlo, un cucchiaino di vino, la farina, il sale e il pepe. Fare fondere il tutto senza smettere di mescolare.

Coprire il fondo del piatto di servizio con la fonduta, disporvi sopra 2 crespelle per commensale e servire caldissime.

