

Crepes gorgonzola e noci

Le **crepes gorgonzola e noci** sono una squisita preparazione costituita da una cialda sottile e morbida che viene cotta in padella o in crepiera. In Italia sono chiamate anche crespelle.

Le **crepes gorgonzola e noci** devono essere cotte al momento e farcite e gustate rapidamente, finché sono ancora belle calde. Se si vogliono preparare in anticipo si possono mettere in una teglia da forno e cospargere con un filo di besciamella, quindi vanno gratinate al momento di consumarle.

Con le dosi indicate si preparano **4 crepes** di grande dimensione (26 cm di diametro), ovvero 1 a testa. Se le crepes sono le protagoniste della cena solitamente ne occorrono almeno 2 a testa, quindi valutare di prepararne anche un'altra, magari con farcitura differente. Se si accompagnano invece con un contorno o vengono precedute da un primo piatto può bastarne anche una. Poi tutto dipende molto dalla golosità dei commensali! :-)

INFORMAZIONI

- **4** persone
- **395Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **30 minuti**

INGREDIENTI

- 100 g di Gorgonzola dolce
- 80 g di robiola
- 1 cucchiaio di latte
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Noce moscata
- 40 g di gherigli di noce
- Burro
- 500 g di Pastella per crepes salate

PREPARAZIONE

- Ridurre il gorgonzola a pezzettini e metterli in una ciotolina assieme alla robiola e mescolare con una forchetta per amalgamare. Unire il latte e stemperare fino ad ottenere una crema.
- Grattugiare il Parmigiano e mescolarlo con una generosa grattugiata di noce moscata.
- Spezzettare grossolanamente le noci in un mortaio oppure pestandole con un batticarne.
- Ungere con pochissimo burro la padella e versare un mestolino di pastella. Appena la crepe è dorata su un lato voltarla e cominciare a condirla, molto velocemente.
- Cospargere metà crepes con parte della crema di gorgonzola, una manciata di noci e chiudere piegando a metà e quindi nuovamente a metà, fino ad ottenere un ventaglio.
- Cospargere con il Parmigiano aromatizzato alla noce moscata e servire immediatamente.
- Imburrare il padellino ad ogni cottura e ripetere il procedimento per ogni crepe.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Attenzione, al tempo indicato è necessario aggiungere quello di preparazione della pastella (1 ora e mezzo). Il tempo complessivo di preparazione è pertanto di 2 ore. Per diminuire il tempo complessivo è possibile preparare la pastella prima. In tal caso conservarla in frigorifero, ben coperta. Mescolarla bene prima di utilizzarla.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizzare un formaggio da grattugia, tipo Parmigiano, vegetariano.