

# Crepes salame, radicchio e noci

Le **crepes salame, radicchio e noci** sono sottili cialde di pastella a base di uova, che vengono cotte in padella o in crepiera e poi farcite. Sono di origine francese e in Italia vengono anche chiamate crespelle.

Le **crepes salame, radicchio e noci** devono essere cotte al momento e farcite e gustate rapidamente, finchè sono ancora belle calde.

Con le dosi per 4 persone si preparano **4 crepes** di grande dimensione (25-26 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 farciture diverse. Se si accompagnano invece con un contorno o vengono precedute da un primo piatto può bastarne anche una.

## INFORMAZIONI

- **4** persone
- **479Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **30 minuti**

## INGREDIENTI

- 120 g di [salame ungherese](#)
- 120 g di [Leerdammer](#)
- 20 g di [radicchio rosso](#)
- 40 g di [gherigli di noce](#)
- [Burro](#) per ungere la padella
- 500 g di [Pastella per crepes salate](#)

## PREPARAZIONE

- Preparare il salame eliminando il budellino esterno, se presente.
- Grattugiare il Leerdammer utilizzando una grattugia o una mandolina a fori molto grossi.
- Tagliare il radicchio rosso a striscioline utilizzando prevalentemente la parte rossa, lavarlo e asciugarlo con una centrifuga da insalata o tamponandolo con uno strofinaccio pulito. Tritarlo grossolanamente con un coltello pesante.
- Spezzettare grossolanamente i gherigli di noce in un mortaio oppure con un batticarne.
- Ungere con pochissimo burro la padella e versare un mestolino di pastella.
- Cospargere la pastella in modo che rivesta la padella con uno strato sottile e uniforme. Si può roteare la padella, oppure aiutarsi con l'apposito attrezzo.
- Appena la crepe è dorata su un lato voltarla aiutandosi con una paletta e cominciare a condirla, molto velocemente.
- Disporre su metà crepe un po' di formaggio, quindi il salame, il radicchio e i gherigli di noce.
- Piegare la parte libera della crepe su quella condita, impiattare e servire.
- Imburrare il padellino ad ogni cottura e ripetere il procedimento per ogni crepe.

## STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre

## AUTORE

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

### I consigli di Barbara

Al tempo di preparazione indicato è necessario aggiungere quello di preparazione della [pastella di base per le crepes salate](#) (1 ora e mezzo). Il tempo complessivo di preparazione è pertanto di 2 ore e mezza. Per diminuire il tempo complessivo è possibile preparare la pastella il giorno prima.

