

# Crespella Valgerola

Ricetta del locale

Albergo Ristorante Pineta – Gerola Alta (SO)



## Ingredienti

### Crespelle

- 150 g farina bianca sg \*
- 2 uova
- 220 ml latte
- Sale
- Burro q.b.

### Ripieno

- 300 g bresaola\*
- 600 g formaggio casera
- 100 g burro
- 90 g mix di farine sg \*
- 380 ml latte
- Sale
- Noce moscata

### Salsa

- 100 ml panna
- 240 g bitto vecchio grattugiato
- 50 g funghi secchi ammollati in acqua



#### • Per le crespelle

Mischia gli ingredienti e cuoci 6 crespelle di circa 20 cm, in un padellino dal fondo spesso unto con poco burro.

#### • Per il ripieno

Fondi il burro ed aggiungi la farina, cuoci finché diventa dorata. Aggiungi il latte caldo poco alla volta, il sale e la noce moscata. Quando il composto si addensa, unisci la bresaola e il casera precedentemente macinati a misura media. Spalma il composto sulle crespelle, piegale a metà e poi ancora, formando un triangolo.

#### • Per la salsa

Porta ad ebollizione la panna, unisci i funghi a pezzi, ammollati in acqua calda, aggiungi la metà del bitto vecchio grattugiato.

Versa sul fondo di una pirofila uno strato di salsa, adagia le crespelle e copri le ancora di salsa. Concludi cospargendo il rimanente bitto grattugiato.

Inforna a 200° C per 8/10 minuti.

Porzioni  x 6

Tempo 1 ora

## Legenda

\*: con dicitura senza glutine, dietetico, nel Prontuario AIC degli alimenti, con marchio Spiga Barrata.