

Fagotto di crepes con capesante su vellutata di topinambur al profumo di arancia


Ricetta del locale
Ristorante Al Rustico – Lambrugo (CO)



Ingredienti

- 250 g di latte
- 3 uova
- 125 g di farina di teff*
- 6 grosse capesante
- 1 porro
- 300 g di burrata
- 200 g di topinambur
- 300 g di brodo vegetale
- 40 g di farina di quinoa*
- ½ scorza di arancia
- Sale rosa, q.b.
- Zenzero secco, q.b.



Porzioni  x 6

Tempo 30 minuti +
10 minuti di
cottura

Legenda

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

• Per le crespelle:

Impasta la farina di teff con le uova e il latte e con la pastella ottenuta crea 8 crepes di media grandezza.

• Per il ripieno:

Sminuzza il porro (dopo averne tenuto da parte un po' per creare dei fili da sbollentare in acqua); fallo appassire in padella con un filo di olio, aggiungi le capesante e fai rosolare il tutto.

Aggiungi alle capesante la burrata spezzettata e inserisci al centro di ogni crepe un po' di questa farcia. Chiudi in alto con un filo di porro creando un fagottino.

Posiziona in una pirofila e passa in forno a 170° C per 10 minuti.

• Per la vellutata:

Fai rosolare il topinambur, precedentemente privato della buccia, con poco olio extravergine d'oliva, lega con la farina di quinoa e termina con il brodo vegetale creando una vellutata.

Frulla e aggiusta di sale e zenzero.