

# Crepes salame e radicchio

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

Le **crepes salame e radicchio** devono essere cotte al momento e farcite e gustate rapidamente, finchè 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 gratinare 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 farciture differenti. Se si accompagnano invece con un contorno o vengono precedute da un primo piatto può bastarne anche una.



## INFORMAZIONI

- **4** persone
- **375Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 20 g di radicchi rossi
- 100 g di salame ungherese
- 100 ml di panna
- Burro per ungere la padella
- 500 g di Pastella per crepes salate

## PREPARAZIONE

- 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.
- Tenere qualche fogliolina di radicchio da parte per decorare e mettere il resto nel mixer assieme al salame e tritare finemente.
- In una piccola ciotola, stemperare l'impasto ottenuto con la panna da cucina.
- 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.
- Disporre al centro della crepe un cucchiaino di ripieno, cospargerlo uniformemente, quindi piegarla a metà e nuovamente a metà, fino ad ottenere un ventaglio.
- Servire immediatamente decorando con le foglioline di radicchio tenute da parte.
- 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.