



CRESPELLE RADICCHIO E SCAMORZA



Testato su modello:
CDT-107-E



Peso entrata:
5.590 g
Peso uscita:
5.130 g



Porzioni:
30



Teglia consigliata:
4 t. antiaderenti GN 1/1
20 mm



Tempo totale:
20'

FASE									
1		---	180°	12'	---	---	B	Sì	C
2		---	190°	8'	---	---	A	Sì	A
3									
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Base per crespella: 8 fogli
 Per la farcitura:
 Ricotta fresca: 1.500 g
 Radicchio: 700 g
 Scamorza affumicata: 300 g
 Formaggio grattugiato: 250 g
 Uova: 2 pz
 Sale e pepe: q.b.
 Per gratinatura:
 Besciamella: 2.000 g
 Formaggio grattugiato: 350 g
 Burro: 50 g

PROCEDIMENTO

Amalgamare la ricotta con il radicchio brasato e tritato, la scamorza affumicata, il formaggio grattugiato (250 g) e le uova e aggiustare di sale e pepe.

Con il composto farcire le basi delle crespelle, arrotolarle, avvolgerle in pellicola ben stretta e riporle in frigo almeno per una notte.

Tagliare le crespelle a 2 cm di altezza, disporle in teglia equidistanti tra loro, napparle di besciamella, spolverare con formaggio grattugiato e burro e cuocere in forno secondo i parametri.