



CREPES RADICCHIO E NOCI

Difficult: Media



Le crepes sono un primo piatto molto versatile, un piatto come la lasagna, si possono farcire con cosa più ci piace e si possono anche preparare in anticipo e congelare. In questa variante l'amaro del radicchio è attenuato dal sapore deciso delle noci e dal dolce della besciamella, da provare!!!

Dosi: dosi per circa 15 crepes

PER IL RIPIENO

- besciamella 300gr. + 200gr. per il condimento (burro 40gr., farina 40gr., latte 500ml., noce moscata, parmigiano, pepe e sale)
- panna da cucina 100gr.
- parmigiano
- radicchio 500gr.

PER LE CREPES

- burro 2 cucchiai e mezzo fuso
- farina 150gr.
- latte 200ml.
- uova 3
- acqua 200ml.

- sale

Prepariamo intanto le crepes, vedere l'intero procedimento [qui](http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?titolo=CREPES%20impasto%20base)

[qui](http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?titolo=CREPES%20impasto%20base)

Prepariamo anche la besciamella, ecco [qui](http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?titolo=SALSA%20BESCIAMELLA)

[qui](http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?titolo=SALSA%20BESCIAMELLA) il passo passo.

Tagliamo a striscioline il radicchio



E mettiamolo a cuocere in padella con un pÃ² di burro, saliamo



Sgusciamo e tagliuzziamo le noci



Quando il radicchio risulta cotto unirlo in una ciotola con le noci, la panna e la besciamella



Ora possiamo farcire le nostre crepes
Riempiamole per met 
Chiudiamole su se stesse



E poi di nuovo su se stesse



Ora prendiamo una teglia, mettiamo un pÃ² di besciamella e sopra le nostre crepes



Ricopriamole di besciamella se Ã" liquida meglio (se risulta troppo densa la possiamo diluire con del latte) e una bella grattata di parmigiano



In forno a 200Â per 30/40 minuti devono dorarsi.

Buon appetito

e alla prossima ricetta ;)