

Crespelle gorgonzola, pere e noci

senza glutine



Ingredienti

Per le crespelle

Farina senza glutine 165 gr #

Latte senza lattosio 240 gr

3 Uova

Burro senza lattosio 50 gr

Timo 3 rametti

Prezzemolo 1 ciuffo

Sale qb

Pepe nero qb

Per il ripieno

Pere 500 gr

Gorgonzola dolce 300 gr #

Mascarpone 250 gr senza lattosio

Gorgonzola piccante 150 gr #

Gherigli di noci 60 gr

Aceto di mele 30 gr

Zucchero 2 cucchiari

Sale qb

Per completare

Parmigiano Reggiano qb

Burro qb

Procedimento

In una ciotola mescolate con le fruste le uova, il latte, il burro fuso ed un pizzico di sale. Se possibile utilizzate delle uova grandi, In alternativa aggiungete un paio di cucchiari di latte in modo da ottenere la giusta consistenza della pastella. Aggiungete la farina setacciata, del prezzemolo tritato, qualche fogliolina di timo e del pepe macinato. Continuate a mescolare fino a ottenere una pastella priva di grumi. Coprite il recipiente con della pellicola e lasciate riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Nel frattempo sbucciate le pere e tagliatele a dadini. Trasferite le pere in una padella antiaderente e fate prendere calore. Quando le pere inizieranno a sfrigolare unite lo zucchero e lasciatelo sciogliere a fuoco vivace. Unite quindi l'aceto di mele e fatelo evaporare completamente. A questo punto spegnete il fuoco e lasciate raffreddare la preparazione. Riunite in un recipiente il gorgonzola dolce e il mascarpone, amalgamate fino ad ottenere un composto omogeneo. Unite le noci tritate e se necessario regolate di sale. Trascorso il tempo di riposo della pastella, realizzate le crespelle utilizzando un padellino antiaderente del diametro di 20 cm, leggermente unto di burro. Sistemate le crespelle preparate impilate su di un piatto, coperte con della pellicola, in modo da mantenerle umide. Prendete una crepes preparata e spalmate la farcia su una metà della stessa, unite le pere e qualche pezzettino di gorgonzola piccante. chiudete la crepes a portafoglio e sistematela su una pirofila ben imburrata. Prosegue allo stesso modo con le crespelle rimaste. Se ne fossero rimasti distribuite sopra dei cubetti di pera, poi del gorgonzola piccante a pezzettini e del parmigiano grattugiato. Trasferite la pirofila in forno statico preriscaldato a 200°C per 20 minuti dopodiché completate con qualche minuto di grill a massima potenza; fino a gratinatura. Una volta sfornate distribuite del burro fuso sulle crespelle quindi non rimane che servire.

Ricetta originale di Luca Pappagallo riadattata alle mie esigenze