Alessandro Borghese Kitchen Sound, ecco le crespelle mare e monti VIDEO

borghese-1-f1c68808

CRESPELLE MARE E MONTI
(Costo €€ - Tempo 30min - Difficoltà ##)

Ingredienti
100g farina
300ml latte
2 uova
Sale e pepe q.b.
Olio EVO q.b.
Per il ripieno:
Besciamella q.b.
Mazzancolle q.b.
Speck q.b.
Bieta q.b.
Per l'insalata:
1 mandarino
Basilico q.b.

Preparazione:
Per il ripieno, trita a coltello le biete (le foglie), pulisci le mazzancolle e taglia a listarelle lo speck.
Scalda una padella con dell'olio extravergine di oliva e rosola le mazzancolle a pezzetti per qualche minuto. Aggiusta di sale.
Pronte le mazzancolle, rendi croccante lo speck nella stessa padella.
Leva lo speck e prosegui con la cottura della bieta, sempre nella medesima padella.

Amalgama tutti gli ingredienti in una ciotola (speck, mazzancolle, biete).
Per le crespelle, unisci in una ciotola: latte, uova e farina. Mescola bene il tutto con l'aiuto di uno sbattitore.
Ungi di olio una padella antiaderente e mettila sul fuoco. Versa l'impasto e fai cuocere le crespelle su entrambi i lati.
Farcisci le crespelle con il ripieno e la besciamella. Chiudile come un fazzoletto su tre lati e arrotolale.
Gratina in forno per qualche minuto, con sopra un po' di besciamella.
Pela a vivo un mandarino, ricava degli spicchi e condiscili in una ciotola con olio, pepe e basilico fresco.
Taglia a metà le crespelle, disponile nel piatto e accompagna con l'insalata di mandarino e basilico.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno