



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

CREPES PRIMAVERILI CON CUORI DI CARCIOFO, FAVE E PAPIKA

dolciarmonie.blogspot.it



Ingredienti per circa 4 crepes:

1 uovo bio
2 cucchiaini di farina 00
mezzo cucchiaino di paprika piccante
sale
1 bicchiere di latte freddo
1 cucchiaino di olio evo

Per il ripieno:

150 g di fave fresche al netto dei baccelli
4-5 cuori di carciofi freschi
1 cucchiaio di cipolla tritata
sale
Olio Extravergine d'Oлива ConDisano Dante
100 g di pecorino romano grattugiato
pepe rosso in scaglie e paprika per guarnire

Preparazione:

Fate le crepes mixando con una frusta elettrica l'uovo, il latte, l'olio, la farina, il sale e la paprika. Fate riposare la pastella per circa un'ora in frigo, nel frattempo preparate il ripieno, in una padella fate imbiondire la cipolla, aggiungete le fave e un mestolo d'acqua, coprite con un coperchio e fate cuocere per circa 5 minuti. Unite alle fave i cuori di carciofo, un altro mestolo d'acqua e continuate la cottura per altri 10 minuti sempre coprendo la padella con un coperchio e rimescolando di tanto in tanto, regolate di sale. Prendete la pastella dal frigo e cuocete le crepes in una padella antiaderente con i bordi bassi leggermente oleata mettendo un mestolo di composto e distendendolo formando un cerchio col dorso del mestolo. Fate cuocere le crepes 2 minuti per lato. Componete le crepes mettendo al centro per lungo il ripieno e aggiungendo una spolverata di

DANTE



oio

vero



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

*Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante*

pecorino romano grattugiato. Richiudete le crepes a libro, guarnite l'esterno con ancora pecorino romano, peperoncino rosso a scaglie e paprika. Se volete potete ripassare in forno qualche minuto le crepes per far sciogliere il formaggio.

