



FAGOTTINO DI FARINA DI LENTICCHIE CON RIPIENO DI BURIDDA DI CALAMARI

lascaincucina.it



Ingredienti per le circa 6 crespelle:

60 g di farina bianca

30 g di farina di lenticchie

20 g di burro fuso

1 uovo

1 pizzico di sale

latte q.b. per ottenere una pastella abbastanza liquida

Per la buridda:

600 g di calamari

Aglio, cipolla, carota, prezzemolo, sedano, salvia tritati fini per il soffritto

1 tazza di passata densa di pomodoro, oppure 3 o 4 pomodori maturi, frullati ed utilizzati a crudo

Vino bianco

sale, pepe, pinoli

Olio Extravergine di Oliva (OLIO DANTE)

acqua q.b.

1 manciata di lenticchie arancioni secche, ma preventivamente ammorbidite in acqua

Preparazione:

Mescolare gli ingredienti per le crespelle, ungere la padellina da crepes e prepararle una ad una. Nel frattempo in un pentolino mettere a lessare alcune strisce di porro, possibilmente verdi, e in un altro le lenticchie già state in ammollo, immergendole adesso in una soluzione di acqua e vino bianco leggermente salata e portata a bollore. Soffriggere dolcemente gli aromi. Saltarvi dentro i calamari ripuliti, tagliati a pezzetti e striscioline. Sfumare col vino bianco. Salare leggermente. Aggiungere i pinoli. Quando il vino è consumato completamente aggiungere il pomodoro: usando una passata occorrerà aggiungere anche acqua quasi subito, se si userà del pomodoro fresco frullato, bisognerà prima assorbire alla seppia l'acqua di vegetazione, e poi aggiungere un pochino di acqua per non far attaccare tutto sul fondo della pentola. Ogni tanto controllare che non si attacchi nulla sul fondo, e quasi alla fine della cottura aggiungere sale e pepe secondo il proprio gusto. Prelevare una piccola quantità di sugo di calamari e metterla al centro dei singoli piatti, poi su un tagliere comporre la borsa dell'oro, mettendo al centro di ogni crespella uno o due cucchiari



di burrida e chiudendo a fagottino con un legaccio di porro. Posizionare la borsa dell'oro sul piatto e spargere attorno le "monete", cioè le lenticchie.