



Associazione Amici del Cuore Onlus - Lecco



Fagottino di crespelle con capesante e ricotta

LE RICETTE DI PAOLO PAOLILLO

INGREDIENTI

per 10 persone

Impasto per crespelle

Latte fresco ml. 400

Uova extra n. 2

Farina tipo 0 gr. 120

Olio oliva extravergine q.b.

Sale q.b.

Ingredienti per farcia

Ricotta fresca gr. 500

Capesante n. 10

Aglio n. 1 spicchio

Timo q.b.

Olio oliva extravergine q.b.

Sale e pepe q.b.

Porro q.b.

Buccia di Limone q.b.

PROCEDIMENTO

In un tegame comporre l'impasto per le crespelle, prendere un padellino antiaderente, preriscaldarlo ed ungerlo leggermente con olio oliva e.v. e versare un piccolo mestolino del composto stendendolo bene su tutta la superficie della padella, girare velocemente la crespella ottenuta e far raffreddare.

A parte, in un tegame, far rosolare uno spicchio di aglio in camicia con poco olio oliva e.v. e rosolare a fuoco vivo per pochissimo tempo le capesante che abbiamo già sgusciato in precedenza.

In una bacinella condire la ricotta con sale, pepe e del timo finemente tritato e pochissima buccia di limone tritata.

Adagiare una capasanta al centro della crepe con un cucchiaio di ricotta condita, chiudere il fagottino aiutandosi con una striscia di porro precedentemente sbollentato, scaldare in forno a temperatura dolce per pochi minuti e servire.