Crespelle di castagne con erba viperina e ricotta

Ingredienti per le crespelle:
50 gr. di farina di castagne. 50 gr. di farina di farro. 200 ml di birra. 2 uova. Una presa di sale marino alle erbe.

Preparazione:
Mescolare gli ingredienti per la pastella. Lasciare riposare per 30 minuti. Versare a porzioni in una padella antiaderente unta e calda. Quindi distribuire uniformemente. Quando si rapprende girare e cuocere ancora per ½ minuto.

Ingredienti per il ripieno:
160 gr. di erba viperina. 400 gr. di ricotta. 2 prese di sale marino alle erbe. 50 gr. di formaggio d'alpeggio grattugiato. 2 uova. 50 gr. di pancetta a cubetti. 30 gr. di burro. Noce moscata. Pepe nero.

Preparazione:
Cuocere in acqua salata le cimette per 4 minuti. Scolare e far raffreddare. Mescolare la ricotta con .gli altri ingredienti. Aggiungere l'erba viperina tritata grossolanamente all'impasto. Quindi riempire le crespelle con l'impasto e arrotolarle. Riporre in una pirofila imburrata. Sopra le crespelle cospargere il burro. Cuocere con forno a 180° per circa mezz'ora.

Nonno Lucio

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150