

Crespelle gratinate all'olio di semi di zucca stiriano IGP



Piatto

Tipo di ricetta



30 Minuti

Preparazione

30 Minuti



Media

Difficoltà



Ingredienti per 4 persone

Per le crespelle

½ l di latte

2 uova

2 cucchiaini da cucina di olio di semi di zucca IGP

200 g di farina

½ cucchiaino di sale

16 fette di formaggio

Olio per friggere

Salsa per gratinare

300 g di polpa di zucca a tocchetti

100 g di panna liquida

1/16 l di latte

Noce moscata

Sale

Pepe

Preparazione

Unire in un composto omogeneo latte, uova, olio di semi di zucca IGP, sale e farina e lasciar riposare per qualche minuto. Nel frattempo preriscaldare il forno ventilato a 180°C. Mettere l'acqua a bollire e preparare la salsa tagliando la polpa di zucca a pezzettini. Cuocere al dente in acqua salata e passare sotto l'acqua fredda.

Scaldare un po' di olio in una padella e friggere 8 crespelle. Disporre le fette di formaggio sulle crespelle, arrotolarle e adagiarle in una terrina da forno. Passare al mixer la polpa di zucca ben sgocciolata e unirvi la panna, il latte e le spezie. Versare la salsa sulle crespelle e cuocere in forno per circa 30 minuti fino a doratura.

Consiglio dello chef: le crespelle si accompagnano bene anche con una varietà di lattuga tipica di Graz, la "Grazer Krauthauptelsalat", marinata con dell'olio di semi di zucca.

Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch