

Ingredienti:

Ripieno fagottino:

- g. 300 spressa delle Giudicarie
- g. 400 patate lesse
- g. 200 speck Val Rendena tagliato fine

Composto per crepe:

- g. 200 farina bianca
- 5 uova intere
- 1 pizzico di sale e pepe bianco
- l. 1/2 di latte
- g. 30 olio di semi

Vellutina al Nosiola:

- 2 scalogni
- l. 0,75 Nosiola
- g. 0,50 brodo vegetale
(2 carote, 1 cipolla, 2 gambi di sedano 1 foglia di alloro)
- g. 100 panna
- sale
- fecola di patate



Fagottino di pasta crepes con speck, patate e spressa e vellutina al Nosiola



Preparazione:

prendere la crepe, ricoprire con 3-4 fette di speck tagliate finemente, sopra 3-4 fette di patate sbollentate e infine listarelle di formaggio spressa.

Arrotolare e poi tagliare a tranci, posizionare in una cocotte, versare sopra un mestolino di vellutina al Nosiola a passare in forno precedentemente scaldato a 180° e gratinare.

Composto per crepe

in una bacinella tonda mettere 200 gr di farina bianca, 5 uova intere, un pizzico di sale e pepe bianco, diluire con 1/2 l di latte e 30 gr di olio di semi, sbattere bene e passare al cono cinese o colino.

Vellutina al Nosiola

imbiondire lo scalogno in una casseruola con pochissimo olio di semi, aggiungere il vino, fare ridurre il volume della metà, aggiungere brodo vegetale, fare ridurre ancora della metà, aggiungere la panna e legare con un po' di fecola di patate se serve.