



Tagliatelle di crêpes con verdure e pesto al basilico

INGREDIENTI

ingredienti per 4 persone

PER LE CRÊPES

- 4 dl di latte
- 150 g di farina
- 2 uova
- 20 foglie di basilico
- 1 pizzico di sale

PER IL RAGÙ

- 500 g di asparagi
- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- 100 g di fagiolini sbollentati
- 80 g di pesto al basilico
- 20 g di cipolla
- sale e pepe olio extravergine d'oliva
- grana grattugiato
- brodo vegetale qb

ESECUZIONE

Frullare in una ciotola con un mixer ad immersione il latte con le uova e la farina, unire il basilico tritato, un pizzico di sale, coprire con un telo e fare riposare per circa 1 ora. Lavare le verdure, togliere la pelle con un pelapatate ai peperoni, eliminare la parte dura degli asparagi. Tagliare tutte le verdure a piccoli cubetti e, partendo dalla cipolla, farle rosolare in una padella con l'olio, portare a cottura con poco brodo mantenendole croccanti, infine unire il pesto al basilico e aggiustare di sale e pepe. Scaldare la crêpière. Con l'aiuto di un mestolo, versatevi un poco di composto, cuocere pochi secondi per lato e continuare fino ad esaurimento degli ingredienti. Arrotolare le crêpes una ad una e tagliarle a tagliatella spessa circa 1,5cm. Unire le tagliatelle di crêpe al ragù di verdure, saltarle aggiungendo il grana e servire.

UTENSILE CONSIGLIATO

CRÊPIÈRE

È l'utensile ideale per cucinare crêpes sia dolci che salate. L'ampia superficie di appoggio consente di cucinare anche piatti alla griglia senza l'aggiunta di grassi come carne, formaggi e verdure. Uno strumento eclettico con il quale preparare gustose bruschette o più semplicemente riscaldare piadine e polenta.