



## *Crêpes con verdure primaverili e salsa allo zafferano*

### INGREDIENTI

ingredienti per 4 persone

#### PER LA PASTA

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

#### PER IL RIPIENO

- 250 g di fagiolini
- 100 g di carote novelle
- 2 zucchine
- 150 g di piselli
- 1 porro piccolo
- 200 g di ricotta di pecora
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

#### PER LA SALSA

- 50 g di burro
- 40 g di farina
- 5 dl di brodo vegetale
- 1 o 2 bustine di zafferano
- prezzemolo

### ESECUZIONE

Frullare in una ciotola con un mixer ad immersione tutti gli ingredienti per le crêpes, coprire con un telo e fare riposare per un ora circa. Tagliare le verdure a piccoli cubetti e, partendo dal porro, farle rosolare in una padella con l'olio, portare a cottura con poco brodo, alla fine sistemare di sale e pepe. Fare leggermente intiepidire le verdure e poi unirle alla ricotta. Per la salsa sciogliere il burro in una casseruola, incorporare la farina e fare tostare, sciogliere lo zafferano nel brodo caldo e poi unirlo in un colpo solo al composto di burro e farina, portare a bollore mescolando con una frusta, sobbollire per alcuni minuti, alla fine aggiustare di sapore. Scaldare la crêpière e, con l'aiuto di un mestolo, versatevi un poco di composto, cuocere per pochi secondi per lato e continuare fino ad esaurimento degli ingredienti. Farcire le crêpes con il ripieno e chiuderle a ventaglio, metterle leggermente accavallate in una pirofila unta di burro, coprire con la salsa allo zafferano e fare gratinare in forno per 15 minuti a 200°.

### 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.