



## *Crêpes farcite al mandarino*

### INGREDIENTI

ingredienti per 4 persone

- 1 lt di latte
- 4 uova
- 250 g di farina
- 2 g di sale
- 2 g di zucchero

### INGREDIENTI

MARMELLATA DI MANDARINO

- 500 g di mandarini
- 50 g di pistacchi
- 300 g di zucchero di canna

### ESECUZIONE

- Marmellata - Lavare bene i mandarini. Tagliarli in 4 o 5 pezzi e disporli in pentola con lo zucchero di canna ed i pistacchi precedentemente schiacciati. Lasciare cuocere i mandarini per 2 ore.

Imburrare la crêpière, far scaldare e versare un mestolo di composto. Lasciare cuocere per 30 secondi e quindi girarla e farcirla con 3 cucchiaini di marmellata di mandarino.



Si ringrazia lo chef Carlo Cracco, Amico dei bambini di N.P.H., per aver donato questa ricetta, realizzata nelle cucine del suo ristorante di Milano.

### 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.

