



Associazione Amici del Cuore Onlus - Lecco



## Crespella vegetariana con cuore di burrata e giardinetto di verdura

LE RICETTE DI PAOLO PAOLILLO

### INGREDIENTI

per 10 persone

#### *Impasto per crespelle*

Latte fresco ml. 400

Uova extra nr. 2

Farina tipo 0 gr. 120

Sale q.b.

Olio extra vergine oliva q.b.

#### *Ingredienti per Farcia*

Burrata fresca gr. 500

Zucchine gr. 400

Melanzane gr. 300

Pomodori datterini gr. 300

Pinoli tostati gr. 50

Scalogno gr. 20

Sale e pepe q.b.

Olio extra vergine oliva q.b.

Dragoncello q.b.

Porro q.b.

### PROCEDIMENTO

In un tegame comporre l'impasto per le crespelle, prendere un padellino antiaderente, preriscaldarlo ed ungerlo leggermente con olio oliva e.v. e versare un piccolo mestolino del composto stendendolo bene su tutta la superficie della padella, girare velocemente la crespella ottenuta e far raffreddare.

Tagliare a piccoli cubetti della stessa forma e misura le zucchine, le melanzane e i pomodorini datterini.

In un tegame rosolare lo scalogno tritato finemente e rosolare separatamente, per poco tempo, le tre verdure, unirle solo dopo la cottura.

Aggiungere i pinoli tostati e del dragoncello finemente tritato.

Al centro della crepe adagiare uno spicchio di burrata e una cucchiata generosa delle verdure padellate, formare il fagottino con l'aiuto del porro da utilizzare come legaccio, riscaldare in forno a temperatura dolce e servire.