



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000432

Registrata in data 01 Apr 2016 alle ore 09:50

da ELENA MAGDA TAFURI

E la stracciatella si vestì di San Marzano

Un mix di colori e sapori del nostro territorio racchiusi in una crepes dal gusto tutto mediterraneo.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per la crespella:

1 uovo

300 g di farina 00

150 g di latte

20 g di salsa al pomodoro San Marzano

Per la crema di zucchine:

1 zuccina

Acqua, gomma di guar, sale q. b.

Per la salsa rosa:

1 rapa rossa

300 g di Panna

3 g di colla di pesce

Sale, pepe, peperoncino q. b.

Per la farcia:

stracciatella

sale pepe olio q. b.

Preparazione

Per la crespella

Mettere in un recipiente le uova ed aiutandosi con una frusta iniziare a sbatterle, unendo successivamente la salsa di pomodoro San Marzano, la farina ed il latte. Ottenuta una consistenza abbastanza liquida riscaldare una padella antiaderente sul fuoco, una volta calda spruzzare dello staccante spray e versare parte del composto, farlo cuocere su entrambe i lati.

Per la farcia

Mettere la stracciatella in un recipiente ed insaporirla con sale pepe ed olio.

Per la crema di zucchine

Lavare ed asciugare la zuccina, ricavarne solo la parte bianca (tenendo da parte la parte verde da tagliare successivamente a brunoise e padellarla con un filo di olio per decorare la crespella), tagliarla a cubi grossolani, metterla in un recipiente, aggiungere l'acqua e coprire con la pellicola. Portare il recipiente in microonde a piena potenza per un minuto. Utilizzando un frullatore ad immersione frullare la zuccina, aggiungere il sale e la gomma di guar fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Per la salsa rosa

Prendere una rapa rapa lavarla ed asciugarla, aiutandosi con un pelapatate pelarla, tagliarla a cubetti e metterla in un pentolino con dell' acqua, portarlo sul fuoco e far bollire per un paio di minuti. Portare via dal fuoco. Versare la panna in un contenitore, portarla in microonde e farla riscaldare, una volta riscaldata versarci dentro i cubetti di rapa e frullare usando un frullatore ad immersione, aggiustare di sale, pepe e peperoncino. Versarla in un padellino e portarla a 60 gradi almeno aggiungendo successivamente la colla di pesce pre-reidratata in acqua fredda, lasciar sciogliere la gelatina, portare via dal fuoco e lasciar raffreddare.