



Economia domestica/scuola media

Nome:

Pastella per crespelle



Crespelle farcite al prosciutto

per 4 persone

preparazione: ca. 45 minuti

Pastella

80 g di farina integrale

120 g di farina di farro bianca

1 cucchiaino di sale

4 uova frullate

4 dl di latte diluito (metà acqua, metà latte)

burro o crema per arrostire

Ripieno

1 cipollotto sminuzzato

burro per la padella

2 cucchiaini di fecola di mais

3 dl di latte

1 dl di panna semigrassa

1 c.no di brodo di carne in polvere

½ c. di purea di pomodoro

3 c. di Sbrinz DOP grattugiato

150 g di prosciutto affettato,
tagliato a striscioline

½ mazzetto di prezzemolo tritato

sale

pepe macinato fresco

qualche ciuffo di prezzemolo

per decorare

Preparazione del ripieno

1 Far imbiondire il cipollotto nel burro. Sciogliere la fecola in poco latte, aggiungere il latte restante e la panna.

Versare questo liquido nella padella. Portare a ebollizione, senza smettere di mescolare.

2 Unire il brodo, la purea di pomodori, lo Sbrinz, il prosciutto e il prezzemolo, aggiustare di sale e pepe.

3 Posare le crespelle tenute in caldo su piatti tiepidi, sistemarvi 3–4 cucchiari di ripieno, ripiegarle e decorarle.

Compito

Preparazione delle crespelle

Quale operazione corrisponde a quale immagine?

Trascrivi le operazioni sotto l'immagine corrispondente.

- Lasciar riposare le crespelle in forno, al caldo, prima di farcirle.
- Lasciar riposare la pastella al coperto per almeno 30 minuti.
- Preparare tutti gli ingredienti per la pastella.
- Dorare le crespelle in una padella antiaderente, con un po' di burro per arrostire.
- Mescolare farina e sale, formare una corona.
- Versare il liquido nella corona di farina.
- Frullare le uova con il latte diluito.
- Amalgamare bene, per ottenere una pastella omogenea.



Economia domestica/scuola media

Nome:

Pastella per crespelle





Economia domestica/scuola media

Soluzione

Pastella per crespelle



Preparare tutti gli ingredienti per la pastella.



Mescolare farina e sale, formare una corona.



Frullare le uova con il latte diluito.



Versare il liquido nella corona di farina.



Amalgamare bene, per ottenere una pastella omogenea.



Lasciar riposare la pastella al coperto per almeno 30 minuti.



Dorare le crespelle in una padella, con un po' di burro per arrostitire.



Lasciar riposare le crespelle in forno, al caldo, prima di farcirle.