



SIMONE RUGIATI E L'ANTIADERENTE TEMPRA - CREPES AI FRUTTI ROSSI CON YOGURT ZENZERO E MENTA

Dolce - 4 persone

Ingredienti:

- 50 gr. di burro
- 3 uova intere
- 1 ecodose di latte intero o parzialmente scremato (1 ecodose=250ml)
- 125 gr. di farina 00
- 1 pizzico di sale
- 2 cestini di frutti rossi misti
- 125 g yogurt greco
- 1 radice di zenzero
- Abbondante menta
- 50 zucchero
- 20 cl rum
- Zucchero a velo
- 200 g di ricotta di bufala

Preparazione:

- Preparate l'impasto delle crepes unendo le uova con un pizzico di sale e sbattetele all'interno di una ciotola. In un altro contenitore dovete setacciare la farina 00 ed unirvi le uova sbattute. Incorporate il tutto mescolando senza ottenere grumi e se dovessero formarsi potete usare un colino per eliminarli del tutto. Aggiungetevi il burro sciolto precedentemente nel latte a fiamma molto bassa e mescolate con un cucchiaino fino ad ottenere un impasto liquido liscio ed omogeneo. L'impasto va messo a riposare in frigo per mezz'ora coperto con una pellicola trasparente.

- Preparate le crêpes con la padella antiaderente appena unta con del burro, una volta terminata l'operazione tenetele da parte coperte con della pellicola trasparente in modo che non si seccino.

Per la farcitura mettete in una ciotola la ricotta con 30 g di zucchero e la menta e mescolate il tutto. Nel frattempo scaldate una padella antiaderente e mettete la metà dei frutti rossi lo zucchero rimanente ed il rum, cuocete per 5/7 minuti, a fine cottura aggiungete una grattugiata di zenzero e alcune foglie di menta spezzata,

- Impiattate la crepes farcendole a cannolo con lo yogurt arrotolandole e decorandole con la salsa di frutti rossi, un cucchiaino di yogurt e alcuni frutti interi e spolverate con lo zucchero a velo e qualche fogliolina di menta.