

Nidi di crespelle alle castagne con prosciutto cotto affumicato

ingredienti per 6/8 persone

per le crespelle (circa 8/10):

farina 00	gr.	100
farina di castagne	gr.	25
latte	ml.	250
uova (da gr. 65/70)	n.	3
burro fuso	gr.	30
burro chiarificato (per friggere)	gr.	60
sale	q.b.	

per la besciamella (circa 500 ml):

latte	gr.	500
burro	gr.	40
farina 00	gr.	20
sale	q.b.	

per il ripieno delle crespelle:

prosciutto cotto affumicato San Giovanni	gr.	200
parmigiano reggiano	gr.	100

per la finitura:

burro	gr.	200
salvia (foglie)	n.	20/25
parmigiano reggiano	gr.	100

procedimento:

per le crespelle:

Setacciare la farina direttamente in una terrina con il sale. Aggiungere le uova e montare il tutto con una frusta fino a quando non è ben amalgamato. Aggiungere il burro fuso e quando è ben incorporato unire anche il latte.

Lasciar riposare circa 30 minuti quindi friggere le crespelle con il burro chiarificato.

per la besciamella:

In una casseruola far sciogliere il burro con la farina. Far cuocere per un minuto finchè si formerà la schiuma. Aggiungere il latte facendo attenzione a non formare grumi. Cuocere la salsa a fuoco moderato per circa 10 minuti.

Metà della besciamella dovrà essere piuttosto consistente per farcire le crespelle l'altra metà piuttosto liquida per cospargere i nidi nella teglia.

per i nidi:

Farcire le crespelle con la besciamella, il prosciutto cotto, un poco di parmigiano grattugiato e arrotolarle. Suddividere ogni crespella in 3/4 tronchetti. Preriscaldare il forno a 200°. Preparare il burro fuso aromatizzato con la salvia. Sistemare i tronchetti ottenuti, con la parte tagliata verso l'alto, in una teglia unta con una parte del burro fuso alla salvia. Cospargere i tronchetti, sistemati nella teglia, con la besciamella liquida e il rimanente burro fuso.

Finire con il parmigiano grattugiato e le foglie di salvia (quelle utilizzate per aromatizzare il burro). Cuocere per circa 45 minuti fino a quando la besciamella si sarà un poco dorata.