

DESSERT

Crespella al Pecorino fresco e quinoa

Difficoltà 

Ingredienti (per 4 persone)

Per la crespella:

Uova

6

Farina

200 gr di tipo 00

Latte

1l

Per la quinoa cotta nel latte:

Quinoa

150 gr

Latte

1l

Miele

100 ml di millefiori fluido

Vaniglia

1 baccello

Limone

1 (buccia da grattugiare)

Pecorino fresco Cademartori

200 gr

Per la salsa alla vaniglia:

Uova

6

Latte fresco

1l

Panna fresca

200 ml

Zucchero

200 gr

Vaniglia

1 baccello

Attrezzatura

Microplane

Padella per crepes antiaderente

Piccolo mestolo

Frusta bowls / ciotole

Descrizione

Prendete una padella bassa e ungetela con il burro, versate l'impasto della crepes e versatelo nella padella, fate ruotare la padella per far aderire il composto e poi staccatelo con un coltello e girate l'impasto al contrario nella padella.

Realizzata la crepes inserite il composto realizzato con la quinoa al centro della crepes, aggiungete buccia di limone grattugiato e il Pecorino Fresco Cademartori. Potete chiudere le crepes arrotolandole, passatele poi nello zucchero e infornatele a 170 gradi per 20 minuti.

Per completare il piatto, vi raccontiamo come fare l'aria. Fate bollire dell'acqua naturale con del limone e dello zucchero, e lasciate raffreddare. Aggiungete due cucchiaini di ricina di soia granulare e con un frullatore ad immersione frullate il tutto inclinando il frullatore sulla superficie dell'acqua.

Cotta la crepes posizionatela al centro del piatto, aggiungete una classica crema inglese e aggiungete l'aria con un cucchiaino.

Come preparare la quinoa

Un modo corretto per preparare la quinoa è quello di metterlo in immersione in acqua e filtrarla ogni due minuti in un colino, cambiando l'acqua più volte. Bisogna lavare bene la quinoa prima di cucinarla perché altrimenti risulta amara.