

# FAGOTTINI DI CREPE AI FORMAGGI E INDIVIA CON SALSA DI PERE DI PERE

Ah si.. questa volta arrivo proprio last minute.. l'avevo detto che quando ho letto gli ingredienti del contes di marzo del gattogiotto mi erano saltate alla mente tante idee.. purtroppo il tempo mi ha ingannata ma in frigo c'erano ancora pere e indiva che aspettavano così eccoli accontentati.. e mò ve magno!!!



## **FAGOTTINI DI CREPE AI FORMAGGI E INDIVIA CON SALSA DI PERE ALLE ERBE**

ingredienti per 12 crepe

### per le crepe

4 uova

250 gr di farina

500 ml di latte

3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

### per il ripieno

250 gr di ricotta

150 gr di taleggio

150 gr di pecorino giglio sardo

4 indivie  
1 scalogno  
una noce di burro  
per la salsa  
3 pere kaiser da 250 gr (pesate intere)  
10 gr di burro  
1 scalogno  
1 rametto di rosmarino  
1 rametto di timo  
1 rametto di maggiorana  
18 gr di miele d'acacia  
sale, pepe  
per decorare  
1 pera kaiser  
2 cucchiaini di zucchero di canna  
1 noce di burro

Per le crepe, in una ciotola riunite tutti gli ingredienti e con il frullatore ad immersione create una crema priva di grumi, in alternativa sbattete le uova mescolateci il latte e l'olio, in una ciotola mettete la farina e unite un po di liquido, mescolate con la frusta e piano piano continuare a versare il liquido sempre mescolando per evitare di formare grumi. Lasciate riposare il composto in frigo mezz'ora.

Per il ripieno in una ciotola riunite la ricotta, il taleggio a pezzetti e il pecorino grattugiato, mescolate schiacciando con una forchetta per amalgamare il più possibile i formaggi. In una padella mettete a soffriggere lo scalogno tagliato grossolanamente con il burro. Prendete le indivie e tagliatele a rondelle sottili, buttatele in padella e cuocete 5 minuti, unite ai formaggi.

Per la salsa, sbucciate le pere eliminate il torsolo e riducete a piccoli pezzetti, in una padella mettete a cuocere le pere e lo scalogno tritato con il burro. Se fosse necessario, nel caso di pere poco mature, allungate con un po d'acqua. Appena saranno cotte versate in una ciotola, unite le erbe, il miele e un po di sale e pepe e frullate il tutto con il frullatore ad immersione, dovete regolare il sale a seconda del vostro gusto, dovrebbe essere equilibrato, nè dolce nè salato.

Per la decorazione, tagliate le pere a spicchi sottili, eliminate il torsolo, mettete in padella con il burro,

lasciate appena rosolare da entrambi i lati, unite lo zucchero di canna, appena sciolto allungate con un goccio d'acqua e finite la cottura, alla fine dovranno rimanere quasi del tutto asciutte con solo una leggera salsa caramello. Fate attenzione quando girate le pere perchè da cotte saranno delicate.

Accendete il forno a 160° statico, prendete le crepe e al centro mettete due cucchiaini di composto, o comunque regolatevi in base alla grandezza delle crepe, chiudete a pacchetto e legate con lo spago, disponetele tutte su una teglia coperta con carta forno, fate fondere una noce di burro e spennellatele leggermente, mettetene veramente poco giusto perchè non si secchino, lasciate in forno al massimo 15 minuti.

Non riempite troppo le crepe altrimenti in cottura "scoppiano" poi fuoriesce il ripieno.

Sul piatto di portata mettete due cucchiaini di salsa tiepida adagiate al centro una crepe e decorate con qualche fetta di pera!! Sono molto delicate e gustose, si crea una piacevole armonia di sapori tra il dolce della pera, il salato dei formaggi e l'amaro dell'indivia.

Ps. quando, naturalmente, togliete lo spago le crepe non si apriranno ma manterranno perfettamente la forma a fagottino.