



INGREDIENTI PER CIRCA 14 Crepes

Per le Crepes

- 250 ml latte intero
- 3 uova
- 125 gr. farina Tipo 00
- 50 gr. barbabietola rossa precotta

Per il ripieno

- 350 gr. ricotta
- 150 gr. speck Dolce
- 120 gr. formaggio grana

-

PREPARAZIONE

Per le Crepes

Frullare la Barbabietola Rossa Precotta con le Uova e la Farina. Aggiungere il Latte poco alla volta salare e pepare.

Per il ripieno

Amalgamare la ricotta con il formaggio grana e lo speck dolce tagliato a listarelle saltato in padella per renderlo croccante.

Cuocere le crepes, farcirle, arrotolarle a forma di rosa su un pirottino in silicone, infornare a forno caldo per 15 minuti a 160-180°.