

Ingredienti:

Per i fagottini:

- 2 cucchiaini di farina
- 250 ml. di latte
- 3 cucchiaini di panna
- 2 uova

Per il ripieno:

- 60 gr. di burro
- 200 gr. di radicchio Trevisano
- 200 gr. di prosciutto cotto
- 1 spicchio d'aglio
- 200 gr. di besciamella
- 30 gr. di formaggio grana
- 12 steli di erba cipollina
- sale pepe

Preparazione:

Diluire la farina con il latte e la panna e unirla alle uova sbattute, salare. Ungere un padellino e con il composto preparare 12 crepes molto sottili.

Lavare il radicchio e tagliarlo a listarelle, farlo saltare in padella con 30 gr. di burro e l'aglio, mescolare il composto al prosciutto tagliato a dadini e alla besciamella, unire il grana grattugiato, sale, pepe e amalgamare bene.

Suddividere il composto sulle crepes, sollevare i bordi e formare dei fagottini, chiuderli con l'erba cipollina.

Mettere i fagottini in una pirofila, irrorarli con il rimanente burro fuso e passarli al forno caldo a 180° per circa 10 minuti.