



CREPES CON RICOTTA, SPEZIE E RIDUZIONE DI VINO ROSSO

Ingredienti

Per le crepes:

4 uova
½ litro di latte
50 gr di zucchero
200 gr di farina
1 baccello di vaniglia

Per il ripieno di ricotta:

500 gr di ricotta
100 gr di zucchero a velo
1 cucchiaino di uvetta
Zucchero di canna q.b.
Burro
Zenzero, cannella, pepe nero, chiodi di garofano

Per la riduzione di vino:

400 gr di vino rosso
200 gr di Porto
100 gr di armagnac
200 gr di zucchero

12 cucchiaino di mix di zenzero, cannella, chiodi di garofano, pepe nero

Procedimento

Mettere in una pentola il vino rosso, il porto, l'armagnac, lo zucchero e le spezie. Ridurre il composto di vino della metà. Ammollare l'uvetta nel composto di vino. Preparare le crepes con 4 uova intere, la farina, mezzo baccello di vaniglia, il latte e 50 gr di zucchero. Far riposare l'impasto delle crepes prima di cuocerle in un padellino antiaderente.

Lavorare la ricotta setacciata in una ciotola con 100 gr di zucchero, poca vaniglia e ½ cucchiaino di spezie. Mettere il composto a riposare in frigorifero. Quando le crepes saranno pronte spalmarle con il composto di ricotta e un po' di uvetta ben sgocciolata, chiuderle a ventaglio e porle in una pirofila imburrata, cospargerle di fiocchetti di burro e zucchero di canna, metterle per pochi minuti sotto il grill.

Servire i ventagli di crepes calde accompagnandole con la riduzione di vino rosso.