DAL TOSCANO

LA CASA DI CHI AMA LA CUCINA

SCOPRI

TUTTI GLI EVENTI SU

WWW.DALTOSCANO.COM/EVENTI

LA RICETTA DEL MESE

Ricetta di Emanuele Ficchì e Davide Bellocco preparata durante l'evento **"Cuocere senza grassi: la cucina autunnale con Berndes".**

OTTOBRE 2017

UN ESPERTO IN CUCINA

CREPES CON FARINA DI CASTAGNE E CREMA DI CACHI ALLA VANIGLIA ricetta di Emanuele Ficchì e Davide Bellocco

INGREDIENTI per 15 crepes:

- 200 /250 g di farina di castagne
- 4 uova intere
- 400 ml di latte
- 40 g di burro fuso (anche no)
- 4 cucchiai di zucchero
- Pizzico di sale

Per la farcia:

- 4 cachi grossi e maturi
- un baccello di vaniglia
- 5 cucchiai di zucchero
- 250 g di panna fresca
- 1 bicchierino di rhum (facoltativo)
- 100 g di cioccolato fondente

Utensili consigliati: Padella Balance Stone

PREPARAZIONE

- Setacciate la farina, unire lo zucchero, il latte, il burro e il pizzico di sale. In una scodella a parte sbattete le uova e poi unitele alla pastella. Sbattete tutti gli ingredienti finché non sono bene amalgamati, e lasciate riposare in frigo almeno un'ora.
- Sbucciare i cachi metterli in un recipiente e frullarli con un mixer ad immersione, unire lo zucchero ed i semi del baccello di vaniglia. Montate la panna e unirla alla crema di cachi, mescolando dal basso verso l'alto. Aggiungete il cioccolato fondente a scaglie o grattugiato.
- Mettete ora a scaldare una padella antiaderente, ponete al centro un mescolino abbondante di pastella e distribuitela subito su tutta la superficie. Muovete la padella di tanto in tanto per non farla attaccare. Rigiratela e mettetela in un piatto. Fatele tutte, riempitele con la crema di cachi, e servitele a ventaglio o a cannolo.

SCOPRI
TANTE ALTRE RICETTE
su blog.daltoscano.com

GUARDA IL CALENDARIO
EVENTI E ISCRIVITI
su www.daltoscano.com/eventi

Ti aspettiamo nel nostro store in Strada Romana, 48 - 46030 - Borgo Virgilio (MN)