
Crêpes di frutta

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

L'anguria è un frutto che, più di altri, si preferisce consumato fresco al naturale, anche se potrebbe essere assaporato, insieme ad altra frutta di stagione, per comporre uno squisito ripieno per delle crêpes.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE Per le crêpes: 180 grammi di farina, 400 ml di latte, 1 tuorlo, 2 uova, una noce di burro. Per il ripieno: 150 grammi di polpa di anguria, 1 ananas, 1 banana, 2 albicocche, 50 grammi di zucchero, 1 limone, 1 stecca di vaniglia. Per la cottura: q.b. di zucchero a velo, un bicchiere di rum, burro. Per la presentazione: q.b. di zucchero a velo, 1 banana, 1/4 di ananas, qualche pallina di anguria.

PREPARAZIONE Per le crêpes: in un recipiente sbattere le uova ed unire il latte e la farina, avendo cura di eliminare tutti i grumi. Sigillare la ciotola con la pellicola trasparente e lasciar riposare per circa 60 minuti. Mettere sul fuoco una padella antiaderente di circa 24 cm di diametro ed ungerla leggermente di burro, quindi versare circa 2-3 cucchiaini di pastella muovendo contemporaneamente la padella in modo da rivestirne il fondo con uno strato sottile di liquido. Lasciare cuocere a fuoco moderato fino a quando la si possa staccare agevolmente con le dita dalla padella e girarla. Procedere in tal modo fino a terminare la pastella. Per il ripieno: tagliare a dadini l'ananas, a rondelle la banana, a spicchi le albicocche e ricavare delle palline dall'anguria, utilizzando l'apposito attrezzo a forma circolare. In una padella mettere lo zucchero, il succo di limone e la stecca di vaniglia, portare a bollore, quindi aggiungere la frutta e far cuocere a fiamma alta fino a quando la frutta non sia completamente caramellata. Riempire ogni crêpes con della frutta, avendo cura di eliminare prima la stecca di vaniglia, chiuderla in quattro parti ed adagiarle in una pirofila lievemente imburrata. Per la cottura: cospargere le crêpes di zucchero a velo, qualche fiocchetto di burro e passare in forno appena il tempo di far dorare la superficie. Scaldare un bicchiere abbondante di rum, versarlo sulle crêpes e fiammeggiare.

PRESENTAZIONE Accomodare due crêpes nel piatto di ogni ospite, spolverare con dello zucchero a velo ed aggiungere qualche rondella di banana, qualche cubetto di ananas, qualche spicchio di albicocca, un paio di palline di anguria e servire. cristina.orlandi@cosacucino.it www.cosacucino.it