

---

## Crêpes pere, stracchino e gorgonzola

**Autore:** Cristina Orlandi

**Fonte:** Città Nuova

La noce moscata più di altre spezie è utilizzabile in moltissimi piatti e la storia della lotta per il suo monopolio tra il XVII ed il XVIII secolo lo dimostra. Una delle salse che senza la noce moscata non avrebbe lo stesso gusto è la besciamella, che ci aiuta a trasformare le nostre invenzioni in vere e proprie prelibatezze. In questo caso ho pensato alle crêpes pere, stracchino e gorgonzola, nelle quali la besciamella, con il suo elemento fondamentale, la noce moscata, ne costituisce la base.

**Ingredienti per 6 persone** Per le crêpes: 2 uova, 1 tuorlo, 200 grammi di farina, 500 ml di latte. Per la besciamella: 50 grammi di burro, 50 grammi di farina, 500 ml di latte, noce moscata, q.b. di sale e pepe. Per il condimento: 3 pere, 150 grammi di gorgonzola, 150 grammi di stracchino, 200 grammi di parmigiano, 6 noci tritate, q.b. di sale.

**Preparazione** Per le crêpes: In un recipiente, sbattere le uova ed unire la farina ed il latte, 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 ed ungerla leggermente di burro, quindi versare circa due 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 mani dalla padella e girarla. Per la besciamella: in un tegame, far tostare la farina nel burro quindi aggiungere il latte precedentemente scaldato, il sale, il pepe e grattugiare la noce moscata. Coprire con un coperchio durante la cottura e saltuariamente girare controllando che non si attacchi al fondo e non faccia grumi. Per il condimento: tagliare le pere a dadini e farle rosolare con una noce di burro.

Sciogliere il gorgonzola e lo stracchino nella besciamella, regolare di sale. Stendere su ogni crêpes il composto precedentemente preparato e le pere, quindi piegarle in quattro ed allinearle, leggermente accavallate le une con le altre. Ricoprire la superficie delle crêpes con besciamella, parmigiano grattugiato, qualche fiocco di burro ed alcune noci tritate. Cuocere in forno a 250°C per 10- 15 minuti, fino a quando la superficie risulterà dorata. Servire ben calde. Cristina Orlandi

[www.cosacucino.it](http://www.cosacucino.it)