



mangiaredadio

MILLEFOGLIE DI RADICCHIO MANDORLE E BESCIAMELLA AL VINO BIANCO

INGREDIENTI (per 4 persone)

2 uova
6 cucchiaini di farina bianca 00
70 gr di burro
200 ml di latte
la scorzetta di limone
1 cucchiaino raso di grappa
1/2 bicchiere di vino bianco
1 bicchiere di brodo vegetale
parmigiano grattugiato
250 gr di radicchio palla di Verona
1 cipolla bianca
mandorle pelate a fette q.b.
1/2 bicchiere di vino rosso
olio EVO
sale q.b.



PREPARAZIONE

Preparate le crespelle: sbattete con una frusta le uova, incorporando delicatamente 4 cucchiaini di farina bianca. Nel frattempo, lasciate sciogliere nel latte 20 gr di burro a fuoco bassissimo. Regolate con un pizzico di sale. Incorporate delicatamente alle uova il composto tiepido appena ottenuto. Aggiungere la grappa e lasciar riposare per 5 minuti. Prendete un pentolino antiaderente largo 16 cm, ungetelo appena: procedete con la preparazione delle crepes (se doserete correttamente le porzioni, dovrebbero venirvene 12).

Procedete con la preparazione della besciamella: in un pentolino, fate sciogliere 50 gr di burro a fiamma bassissima, togliete dal fuoco e aggiungete 2 cucchiaini di farina. Mescolate accuratamente, onde evitare la formazione di grumi e riponete sul fuoco. Una volta ottenuto il *roux*, iniziate a versare poco per volta il vino bianco e il brodo mischiati e intiepiditi al microonde. Salate leggermente il composto e fate addensare per 5 minuti. Lasciate raffreddare.

Lavate e sfogliate il radicchio e tagliatelo a julienne. Procedete anche con la cipolla e trasferitela in una casseruola in teflon con un filo d'olio e lasciate appassire per 15 minuti. Aggiungete anche il radicchio e lasciate insaporire altri 5 minuti. Sfumate con il vino rosso e lasciate evaporare per una decina di minuti. Regolate di sale. Lasciate raffreddare.

Unite le verdure alla besciamella, oltre a una manciata di mandorle. Lasciate in frigorifero per almeno un ora.

Passate alla realizzazione della millefoglie con le crespelle: con un coppapasta da 7 cm, ricavate da ciascuna crespella 2 cerchi (i ritagli non buttateli: potrete utilizzarli per preparare dei maltagliati di crespella con un condimento a vostro piacimento); con un cucchiaino o un sac-à-poche disponete una quantità di crema sulla crespella alla base della vostra millefoglie; sovrapponetevi un altro cerchio e un'altra quantità di crema, proseguendo sino al sesto cerchio di crespella. Terminare ciascuna millefoglie con un ricciolo di burro e una spolverata di mandorle. Vi suggerisco di compiere questa operazione mantenendo le millefoglie all'interno dei coppapasta che rimuoverete solo a fine cottura, che avverrà in forno a 200 per 15 minuti.