

**Crespelle ripiene di tacchino
e crema di piselli e
maggiorana... benvenuto aprile!**



Pensterni e Pasticcini - 2014

Ride il cielo

Ecco Aprile

viene gentile;
ride il cielo
senza velo.
Per le vie, liete di sole,
per i campi, tra le aiuole,
bimbi e bimbe, in gaia schiera
vanno incontro a primavera.

C.Prosperi

Benvenuto Aprile!

Aprile è il mio mese...è il mese in cui io sono nata, per me rappresenta la primavera, la rinascita, la voglia di sole, di prati verdi, di fiori...

Sinceramente non ne ho fatto mai mistero...io in inverno non ci sto bene.

Non vedo l'ora di vedere le giornate che si allungano, di sentire gli uccellini che cinguettano al mattino sul pino davanti a casa mia, pronti a fare nuovi nidi e nuove nidiate altrettanto cinguettanti...

Non vedo l'ora di vedere il praticello del mio giardinetto pieno di chiazze bianche e azzurre...margheritine e occhietti della Madonna a profusione, ogni tanto qua e là qualche chiazza viola di piccole violette che crescono spontanee...

Non vedo l'ora di vestirmi in maniera più leggera e colorata, abbandonando sciarpe e cappelli, mettendomi magari un paio di scarpe da ginnastica per fare quattro passi nel verde...

Insomma amo Aprile e la primavera....checipossofare?!!!



Arrivando la primavera, ho anche voglia di piatti

leggeri...certo, ci si inizia ad avvicinare alla stagione estiva, dove poi incombe la prova costume, ma non è per quello; ho voglia di colore, di verdure fresche e buone, insomma ho voglia di rivoluzionare anche la cucina, dando spazio a piatti meno impegnativi rispetto a quelli corposi e robusti (che peraltro amo!)delle stagioni fredde.

Qualche giorno fa, ho avuto modo di trovare al mercato dei piselli freschi, e, complice anche la voglia di provare [l'affettato di arrosto di tacchino Fiorucci](#) in maniera un pò diversa, ne è uscita questa bella ricettina, che voglio presentarvi oggi...

Penstori e Pasticc - 2014



Ingredienti per una teglia (6 crespelle)

per le crespelle

100 g farina

1,5 dl latte fresco

2 uova

sale fino

burro q.b

per il ripieno

1 confezione da 120 g di [affettato di petto di tacchino Fiorucci](#)

2 manciate di piselli freschi

sale e pepe nero

qualche fogliolina di maggiorana fresca

120 g formaggio spalmabile cremoso (tipo philadelphia)

1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva

una noce di burro

parmigiano reggiano grattugiato 1 cucchiaio e un pò per spolverizzare la teglia

Preparazione:

Lessare i piselli, scolarli per bene e lasciarli raffreddare.

Preparare le crespelle, (io faccio così): sgusciare le uova in una ciotolina e sbatterle bene con un pizzico di sale fino con una frusta; in un altro recipiente mettere la farina e diluirla col latte, in modo da ottenere un composto abbastanza liquido. Unire il miscuglio di latte e farina con le uova, e lavorare bene il tutto, in modo da amalgamare bene gli ingredienti.

Io per preparare le crespelle, uso l'apposita crepiere elettrica che mi è stata regalata...ma si possono tranquillamente fare anche in un padellino antiaderente leggermente unto di burro.

In questo caso scaldare il padellino e versare poca pastella per volta, distribuendola bene sul fondo in modo che la crespellina formatasi non presenti buchi e non sia troppo spessa...deve essere ben livellata e di spessore uniforme. Cuocerla un pochino da un lato e, con l'aiuto di una paletta, rigrarla in modo da cuocere ben bene anche l'altro lato. Procedere così con tutta la pastella, fino ad esaurimento. (A me ne sono venute circa una decina, però ne ho utilizzate

sei per il nostro pranzo...le altre si possono tranquillamente congelare, pronte da usare per il futuro...l'unica accortezza è mettere fra una crespella e l'altra un foglio di carta forno, per non farle attaccare.)

Una volta fatte tutte le crespelle, lasciarle in un piatto e preparare il ripieno.



Accendere il forno e portarlo a 180°.

Mettere in un frullatore i piselli lessati insieme ad un cucchiaino d'olio e a qualche fogliolina di maggiorana fresca, unire il formaggio spalmabile, un cucchiaino di grana

grattugiato, un pizzico di sale ed una macinata di pepe e frullare in modo da ottenere una crema morbida e vellutata. Farcire ogni crespella con la crema di piselli e una fetta di arrosto, chiudere a ventaglio e posare in una teglia imburrata, una vicino all'altra. Spolverizzare con il parmigiano e qualche fiocchetto di burro...infernare a modalità ventilata per sette otto minuti, anche una decina, dipende dal forno. Servire ben calde, a piacere ancora con una spolveratina di formaggio grattugiato (a noi piace un sacco abbondare!)



Penstori e Pasticc - 2014

Credetemi, sono davvero deliziose...leggere e saporite, belle da vedersi e da portare in tavola anche se avete ospiti...mettono

allegria!!

Ora scappo, il giovedì è giorno di mestieri, e siccome in questi giorni non ero pienamente in forma ed ho trascurato un pò casa, mi devo mettere un pò all'opera di buona lena.

Alla prossima...

..vi aspetto qua!

Simona