

Crêpes con Orangeat (scorza d'arancia a cubetti)

Ricetta per 4 persone



Ingredienti per l'impasto delle crêpes

40 g	Orangeat*
50 g	Farina
0,5 dl	Latte
1 Cucchiaino	Zucchero
2	Uova
Un pizzico	Sale
Poco	Burro

Ingredienti per la salsa

2	Arance
60 g	Burro
30 g	Zucchero
2 Cucchiaini	Orangeat*
2 Cucchiaini	Grand Marnier
½	Stecca di vaniglia

Preparazione delle crêpes

Tritare finemente l'Orangeat. Mescolare tutti gli ingredienti, tranne il burro, fino ad ottenere un composto omogeneo e lasciar riposare 30 minuti. Friggere nel burro 8 crêpes di uguale grandezza.

Preparazione della salsa

Sfilettare le arance e raccogliere il succo. Sciogliere il burro in una padella, aggiungere e far sciogliere anche lo zucchero. Irrorare con il succo d'arancia tenuto da parte ed aggiungere l'Orangeat e i filetti d'arancia. Aromatizzare con il Grand Marnier e con la polpa della mezza stecca di vaniglia.

Presentazione

Piegare le crêpes in quarti (o dividerle in quattro parti) e rigirarle una volta nella salsa.

Disporle sui piatti e nappare con la salsa.



* in vendita presso Coop / Spar / Manor / CC Prodega / CC Angehrn

SANDRO VANINI SA

Via Vignascia 21, CH-6802 Rivera, Tel. +41 91 611 27 40, Fax +41 91 611 27 58
vanini@sandrovani.ch, www.sandrovani.ch