

## Crespelle ripiene di porchetta e radicchio di treviso (Antipasto)



### Preparazione

Preparate le crespelle secondo la nostra ricetta di base.  
Tagliate in quarti il radicchio e lavatelo sotto l'acqua corrente.  
Fate scaldare una padella con un filo d'olio e saltate il radicchio fino a che non sarà ben cotto.  
Nelle crespelle disponete due pezzi di radicchio due fette di porchetta e grattugiate il formaggio Valtellina.  
Chiudete le crespelle e disponetele su una teglia da forno con della carta da forno.  
Grattugiate dell'altro formaggio sopra le crespelle e poi passatele per 10 minuti in forno a 180°.

### Consigli

Per gustare al meglio le vostre crespelle ripiene di porchetta e radicchio di Treviso, vi suggeriamo di bere un buon Sauvignon del Friuli.

### Curiosità

Il nome delle crespelle deriva dalla lingua latina, e più precisamente, dall'aggettivo crespus che indica l'arricciamento dei bordi.

### Informazioni

**Preparazione** 40 minuti

**Cottura** 15 minuti

**Dosi per** 2 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di **Puglia**



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Crepes** 5 unità (salate)

**Radicchio** 400 grammi (di Treviso tardivo)

**Porchetta** 100 grammi

**Valtellina dop** 100 grammi