

## Ristorante

### LA TORRE

Via Provinciale, 7  
Montecarlo (LU)

\*\*\*

Ricetta de LA ROTTA DEL VINO

\*\*\*

#### Crespella arcobaleno

##### Ingredienti per 4 persone:

##### CRESPELLE

½ l di latte

3 uova

15 gr burro

150 gr farina

##### SALSA BESCIAMELLA

1 l latte

80 gr burro

100 gr farina

50 gr parmigiano

1 pizzico di noce moscata

Sale e pepe q.b.

##### RIPIENO

10 carote

1 hg fagiolini verdi

4 filetti peperoni rossi senza pelle

1 hg di spinaci lessati e strizzati

##### SALSA LEGGERA DI POMODORO

##### Procedimento:

Preparare le crespelle come di consueto con l'accortezza di farle di almeno 30 cm di diametro. Preparare la besciamella e farla raffreddare. Lessare le carote e i fagiolini e passare al mixer separatamente le due verdure come i peperoni e gli spinaci. Aggiungere la salsa besciamella ad ogni tipo di verdura. Spalmare sulle crepes le verdure alternandole e formando un rotolo da mettere a raffreddare. Tagliare il rotolo a fette di 2 cm. Metterle in forno a gratinare. Stendere sul piatto di portata una leggera salsa di pomodoro, adagiarvi una crespella e decorare con piccoli filangé di peperoni. Servire.

## LA ROTTA DEL VINO

mese gastronomico  
maggio 2007

## MENU DEGUSTAZIONE

Petto d'Oca affumicato con  
misticanza e agrumi

\*\*\*

Crespella arcobaleno

\*\*\*

Petto di Faraona agli asparagi

\*\*\*

Semifreddo al croccante con crema  
gianduia

€30,00

Bevande escluse

CHEF: Chiara Gambacorti  
IMBARCAZIONE "MATI"