Włoskie naleśniki z gorgonzolą – Crespelle al gorgonzola

18 marca 2012

Może nie są tak znane jak pizza czy makaron, ale w kuchni włoskiej funkcjonuje odpowiedź na francuskiego naleśnika crêpe - czyli crespelle. W najpopularniejszej formie serwowane są jednak nie jako słodki deser, ale na słono, jako przystawka lub danie główne. Sam naleśnik jest mniejszy niż crêpe i bardzo, bardzo cienki. Nadziewany jest najczęściej szpinakiem, ricottą lub kurczakiem i zapiekany w beszamelu lub śmietanie.

Mój przepis to crespelle ze szpinakiem, pieczarkami i gorgonzolą, dosyć szybki i prosty w wykonaniu.

Składniki na 8 sztuk:

Ciasto na naleśniki:

- 1 kubek mąki pszennej
- 2/3 kubka zimnego mleka
- 2/3 kubka zimnej wody
- 3 duże jaja
- sól
- 3 łyżki stopionego masła plus masło do smażenia

Nadzienie:

- 400 g świeżych liści młodego szpinaku
- 200 g pieczarek - białych lub brązowych
- 1 mała cebula
- 1 ząbek czosnku
- 200 g śmietany kremówki
- 80 g gorgonzoli
- 5-6 cienkich plastrów gotowanej szynki
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa
- masło do wysmarowania formy
- 40 g parmezanu

Przygotowanie:

1. Zaczynamy od zrobienia ciasta naleśnikowego - mieszamy na gładką masę mąkę, mleko, wodę, jaja, masło i sól i odstawiamy na 30 minut do lodówki. Czas w lodówce pozwoli mące na zaabsorbowanie płynów, dzięki czemu naleśniki będą delikatniejsze.
2. Naleśniki smażymy na maśle, na rozgrzanej patelni, po około minucie odwracając je na drugą stronę. Z podanych ilości składników wyszło mi 7 naleśników (w tym pierwszy kompletnie nie udany), według przepisu powinno ich wyjść około 8. Niestety, mój warsztat nie pozwoliły mi na usmażenie cieńszych naleśników i stąd ich ograniczona ilość.
3. Szpinak płuczemy i blanszujemy, czyli najpierw wkładamy na 2 minuty do gotującej się, osolonej wody, a następnie przekładamy do zimniej wody. Dzięki temu szpinak nie jest już surowy, ale wciąż zachowuje swój zielony kolor. Odstawiamy szpinak do odsączenia. Jeżeli używamy dużych liści szpinaku to należy go pokroić na mniejsze kawałki.
4. Pieczarki myjemy i kroimy w plastry, obraną cebulę kroimy w drobną kostkę, czosnek przeciskamy przez prasę. Do rondla wlewamy trochę oliwy i gdy jest już gorąca, dodajemy cebulę i czosnek i szklimy.
5. Następnie obsmażamy pieczarki przez 2 minuty. Dodajemy szpinak, mieszamy, podgrzewamy przez kolejne 2 minuty.
6. Wlewamy do warzyw połowę śmietany. Całość zagotowujemy. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową.
7. Dodajemy do warzyw pokrojoną gorgonzolę i rozpuszczamy ją w masie.
8. Na każdym placku układamy 3-4 łyżki masy, odsączając płyn i jeden plaster gotowanej szynki (jeżeli jest duży to przekrojony na połowę)
9. Zwijamy naleśniki. Układamy naleśniki w naczyniu do zapiekania wysmarowanego masłem. Jeżeli zostało w rondlu śmietany to polewamy nią naleśniki.
10. Resztę śmietany zagotowujemy na patelni, doprawiamy solą i pieprzem i polewamy nią naleśniki. Posypujemy je też startym parmezanem i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na termoobiegu na 15 minut (aż zmienią kolor na złoto-brązowy).