

Rotolo di crespelle con zucchine

Categoria: Portate - Uova, Crepe e Omelette



Informazioni Generali

Preparazione:
60 min

Cottura:
35 min

Dosi per:
6 persone

Costo:
Basso

Difficoltà:
Media

Il rotolo di crespelle con zucchine è un ricco e cremosissimo primo piatto. Le crespelle vengono arrotolate a mo' di strudel racchiudendo un morbido ripieno di zucchine grattugiate e formaggio Philadelphia.

Questo originale ricetta, ideale da preparare per le feste, viene completata da una deliziosa crema al basilico che ben si sposa con la delicatezza delle zucchine.

Il rotolo di crespelle con zucchine è la ricetta ideata da Chiara Nappi, vincitrice della prova "Arrotolalo" del concorso "Stelle in cucina" di Philadelphia. Per vedere la videoricetta con Chiara e Sonia, [clicca qui](#).



Ingredienti:

>> Burro

20 gr

>> Philadelphia

classico, 240 gr

>> Emmentaler

grattugiato, 100 gr

>> Sale

q.b.

>> Parmigiano Reggiano

40 gr

>> Uova

1

>> Pepe

q.b.

>> Zucchine

3

...per la besciamella:

>> Burro

20 gr

>> Noce moscata

q.b.

>> Farina

20 gr

>> Sale

q.b.

>> Latte

200 ml

...per le crespelle:

>> Farina

100 gr

>> Sale

1 pizzico

>> Latte

250 ml

>> Uova

2

...per la crema al basilico:

>> Basilico

qualche fogliolina

>> Pepe

q.b.

>> Latte

2 cucchiaini

>> Philadelphia

2 cucchiaini

>> Parmigiano Reggiano

1 cucchiaino

Preparazione



Per preparare il rotolo di crespelle con zucchine, iniziate lavando, spuntando e grattugiando le zucchine con una grattugia a fori grossi (1); poi strizzatele bene aiutandovi con un colino (2) e raccoglietele in una ciotola. Unite quindi il formaggio Philadelphia (3) e la besciamella che avrete preparato con le dosi sopra indicate e seguendo il procedimento che trovate [cliccando qui](#).



Aggiungete anche l'emmentaler e metà del parmigiano (4) e infine l'uovo (5); quindi mescolate e aggiustate di sale e pepe. Preparate 6 crespelle utilizzando gli ingredienti indicati sopra e seguendo il procedimento che trovate [cliccando qui](#) (6).



Su un foglio di carta forno imburrato disponete le crespelle sovrapponendole un po' in modo da formare un rettangolo (7), spalmate il composto di zucchine e Philadelphia al centro del rettangolo (8) e arrotolate le crespelle aiutandovi con la carta da forno (9).



Richiudete il rotolo a mo' di caramella, attorciliando le estremità della carta (10) e cuocetelo in forno a 180° per circa 30 minuti. Poi aprite la carta, cospargete il rotolo con il parmigiano rimasto (11) e qualche fiocchetto di burro e fatelo gratinare per altri 5 minuti sotto il grill.

Nel frattempo preparate la crema al basilico in questo modo: mettete in un pentolino a bagnomaria 2 cucchiaini di philadelphia con qualche fogliolina di basilico (12), un cucchiaino di latte, parmigiano e un pizzico di pepe macinato al momento, togliete dal fuoco appena la salsa sarà calda.

Servite il rotolo di crespelle con zucchine a fette, irrorandole con della crema al basilico!