



Ricetta

Crêpes di piselli con carote arrosto

Il sapore dolce e leggero le rende amatissime da grandi e piccini

35 min

Tempo di preparazione



200 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

CAROTE

800 g carote, tagliate per il lungo se troppo spesse **Di stagione**

2 C olio d'oliva

1 C miele

½ C sale

1 C polvere di curry

CRÊPES DI PISELLI

2 uova

1 dl siero di latte

100 g piselli congelati (lasciar scongelare)

100 g farina bianca

½ c sale

Un po' burro per arrostire

4 rametti prezzemolo tritato

4 C pinoli tostati

LABNEH

200 g yogurt al naturale

Ecco come si prepara

1 di 4

LABNEH Porre un colino sopra una ciotola, foderare il colino con carta da cucina. Versare lo yogurt sulla carta, lasciar riposare in frigo per 2 ore.

2 di 4

CAROTE Mettere le carote e tutti gli ingredienti fino al curry in una ciotola, mescolare bene. Disporre le carote una a fianco all'altra sulla teglia.

3 di 4

COTTURA Arrostire nel forno preriscaldato a 180 °C (modalità ventilata) per ca. 30-35 minuti.

4 di 4

CRÊPES Mettere uova, siero di latte e piselli in una brocca graduata, frullare. Versare farina e sale in una ciotola, mescolare bene. Aggiungere il liquido, mescolare bene, lasciar riposare per 10 minuti. Ungere la padella con poco burro e preparare 8-10 crêpes sottili una alla volta. Disporre le crêpes su un piatto, guarnire con le carote, mescolare bene il labneh e versarne una porzione su ogni crêpe, decorare con prezzemolo e pinoli.