

Fagottini di porri, salmone e robiola

Categoria: Portate - Uova, Crepe e Omelette



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min **Cottura:** 50 min **Dosi per:** 4 persone
Costo: Elevato **Difficoltà:** Media

Nota Aggiuntiva: + 30 min di riposo

I **fagottini di porri, salmone e robiola**, sono formati da crespelle **piegate a pacchetto** che contengono un goloso e appetitoso ripieno di porri, salmone affumicato e robiola.

La **particolare e sfiziosa presentazione**, fa di questo primo piatto una pietanza da proporre in occasioni particolari, per appagare, oltre al palato, anche la vista.



Ingredienti per le crespelle

| | | | |
|---------------------|--------------------|----------------------|--------------------------------|
| >> Burro 20 gr | >> Latte 250 ml | >> Sale 1 pizzico | >> Uova 1 intero + 1 tuorlo |
| >> Farina 120 gr | | | |

...per il ripieno

| | |
|---|---------------------------------|
| >> Burro 30 gr | >> Porri 500 gr |
| >> Latte 1 bicchiere | >> Robiola fresca 100 gr |
| >> Noce moscata una spolverata | >> Sale q.b. |
| >> Parmigiano Reggiano grattugiato 50 gr | >> Salmone affumicato 100 gr |
| >> Pepe bianco macinato q.b. | >> Uova 2 tuorli |

Preparazione



Preparate le crespelle seguendo la ricetta cliccano [qui](#), utilizzando la dose degli ingredienti indicata dovrete ottenere 4 crespelle. Mondate i **porri**, tagliate **8 strisce** dalle **foglie di porro** della larghezza di circa 2 cm (2), le foglie vi serviranno per formare i nastri che chiuderanno i fagottini, fatele scottare per 2 minuti in acqua bollente e poi scolatele (3).





Tagliate a rondelle sottili il porro (4) e ponete in una casseruola il burro e fatelo sciogliere (5); aggiungete i porri tagliati e fateli appassire a fuoco dolce (5), poi aggiustate di sale, aggiungete il latte e fate cuocere per circa 15-20 minuti a pentola coperta (6).



Accendete il **forno a 220°**. Trascorsi i 20 minuti, trasferite i porri in una capiente ciotola e unitevi la **robiola**, il **parmigiano**, la **noce moscata**, il **pepe bianco**, i **tuorli**, amalgamando bene gli ingredienti tra loro (7). Tagliate a pezzetti il **salmone affumicato** (8), lasciando da parte 4 striscioline di circa 6 cm di lunghezza e 1 e ½ cm di larghezza.

Ponete al centro della crespella un cucchiaino di composto e cospargetelo con una parte di salmone a pezzetti (9);



richiudete la crespella formando un **fagottino quadrato**, girando i lembi di sotto (10-11). Adagiate una **strisciolina di salmone** trasversalmente su ogni fagottino, poi adagiate su di un piano due strisce di porro sovrapponendone le estremità più chiare (12);



adagiateci sopra un fagottino e annodatea **mo' di pacco regalo** le estremità più verdi (13). Imburrate (o oliate) una teglia (14), adagiatevi i 4 fagottini, spolverizzateli di **parmigiano reggiano** grattugiato e **focchi di burro**, e infornate per circa 10 minuti (15); sfornate e servite immediatamente.

Consiglio

Volendo, potete **guarnire il piatto di portata** con dell'**erba cipollina tritata**, e con delle sagome di varie forme che potete ricavare tagliando il salmone affumicato con dei tagliapasta.

Invece di servire un **unico grosso fagottino**, potete scegliere di preparare delle crespelle più piccole e servire **due o tre fagottini più piccoli** a testa.