

Saccottino alle castagne su crema di bagoss

Ingredienti per le crepes

3 uova
100g di farina
15cl di latte
sale e pepe q.b.

Ingredienti per il ripieno

200g di castagne sgusciate
50g di prosciutto di Parma
12 cipolla
1 foglia di alloro
250ml di latte
un cucchiaino di brandy
sale e pepe q.b.

Ingredienti per la crema

50g di burro
30g di farina
12l di latte
100g di bagoss grattugiato
noce moscata
una punta di zafferano
sale e pepe q.b.

Preparazione

In una bastardella sbattere uova e farina. Amalgamato il tutto aggiungere il latte. Cuocere il composto nell'apposita padella per crepes. Cuocere le castagne nel latte. Soffriggere la cipolla, l'alloro e il prosciutto nell'olio; bagnare il tutto con brandy e aggiungere le castagne cotte. Tritare il tutto e amalgamarlo con sale e pepe. Farcire le crepes e chiudere a saccottino. Per la crema di bagoss in un pentolino portare ad ebollizione 12l di latte. In un altro pentolino sciogliamo il burro, incorporiamo la farina e aggiungiamo il latte precedentemente bollito. Facciamo cuocere per 5 minuti aggiungendo il bagoss e lo zafferano. Adagiamo su un piatto la crema ponendovi sopra il saccottino. Guarniamo con castagne.