

Necci

Antipasto per 6,
secondo per 3-4 persone

250 ml di latte

3 uova

40 g di burro fuso

un pizzico di sale frullare bene il tutto

60 g di farina di castagne

40 g di farina 00 setacciare, aggiungere e mescolare continuamente finché i grumi non si sono sciolti.

Lasciare riposare la pastella per 30 minuti.

Cuocere le crespelle nella vostra padella preferita... Con pochissimo olio d'oliva risultano un po' più leggere che con il burro...

I necci sono un piatto tipico della Garfagnana (l'alta valle a nord di Lucca), famosa per la sua farina di castagne. La ricetta originale prevede solo farina di castagne e acqua, a volte un po' di zucchero; si farciscono con ricotta zuccherata e si servono sempre caldi.

La nostra versione è più ricca e attenua un po' il sapore della farina di castagne. Potete farcirli con un ripieno dolce, per esempio ricotta arricchita con cioccolato fondente tritato, zucchero e scorza d'arancia. Ottima anche una purea di mele con uvetta. I necci sono altrettanto buoni con un ripieno di verdure, funghi e panna. Oppure arrotolate bene le crespelle, tagliatele a strisce (come le tagliatelle) e conditele con una salsa.



NELLA NOSTRA FOTO

Qui come antipasto, arricchiti con pancetta croccante e puntarelle.