

CRESPELLE FIORENTINE

Ingredienti

- farina (100gr)
- sale
- 4 uova
- latte (150ml)
- burro (70gr)
- noce moscata
- ricotta di pecora (200gr)
- passata di pomodori (400gr)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano
- Ciuffetti di Spinaci Findus (300gr)

Come si prepara

In una terrina mescolare gli spinaci, precedentemente preparati seguendo le indicazioni poste sulla confezione, la ricotta fresca, la metà del Parmigiano Reggiano grattugiato, 2 uova, la noce moscata, il sale e il pepe nero macinato al momento.

In un'altra terrina inserire altre 2 uova, il latte, la farina, 50 grammi di burro fuso e amalgamare tutto fino ad ottenere una pastella omogenea e senza grumi.

Imburrare una padella di 15 cm di diametro, metterla sul fuoco ed introdurre 3 cucchiaini della pastella, lasciandola cuocere come una piccola frittata.

Continuare a preparare tante piccole crespelle fino al termine della pastella.

Riempire le crespelle con l'impasto precedentemente ottenuto e arrotolarle come se fossero dei cannoli, quindi metterle in una teglia da forno e coprirle con la besciamella.

Cospargere con il restante Parmigiano grattugiato, la salsa di pomodoro e cuocere in forno per 15 minuti a 120 gradi.

Difficoltà: 3

Tempo: 30

Gradimento: 3



Tabella nutrizionale

Valore energetico	150 kcal 628 kJ
-------------------	--------------------

Tags

frittate, vegetariana, piatti unici, Crepes, crespelle, pasta al forno, crespelle fiorentine