



Crespelle ricotta e spinaci

Preparazione crespelle:

in un recipiente rompete le uova, aggiungete il latte, la farina, il sale, sbattete fino a quando la farina non si sarà completamente sciolta. Mettete sul fuoco una padella antiaderente di 10 cm di diametro, quando la padella sarà molto calda aggiungete un mestolo del composto e cuocete 2 minuti per parte, continuate fino alla fine del composto.

Preparazione farcitura:

cuocete spinaci e lasciateli raffreddare, metteteli in un tegame con ricotta, sale, noce moscata e parmigiano, mescolate fino a ottenere un composto omogeneo. Farcite le crespelle e chiudetele a triangolo, mettetele in una pirofila, copritele con besciamella e cospargetele di parmigiano grattugiato cuocete per 20/25 minuti nel forno a 180 gradi.

Marco Giannini

[Read More](#)
