

Crespelle alla fiorentina

Ingredienti (per 4 persone)

Spinaci: gr. 300

Ricotta: gr. 200

Farina: gr. 100

Burro: gr. 80

4 uova

Un bicchiere di latte

Mezzo litro di besciamella

Poca salsa di pomodoro

Parmigiano grattato

Noce moscata

Sale e pepe

PREPARAZIONE

In una zuppiera mescolare bene gli spinaci cotti e tritati, la ricotta, 2 uova, 3 cucchiaini di parmigiano, sale, pepe e noce moscata. Preparare le crespelle mescolando 2 uova, il latte, 50 grammi di burro fuso, la farina e un po' di sale.

Dovete ottenere una pastella molto liscia.

Imburrate una padellina e metteteci poca pastella, cuocete le crespelle da entrambe le parti.

Proseguite fino a terminare rimpasto.

Riempite le frittatine con Rimpasto e arrotolatele come fossero dei cannoli, mettetele quindi allineate in una pirofila unta di burro e ricopritele con la besciamella.

Cospargete con del parmigiano e macchiate la superficie con un po' di salsa di pomodoro.

Passate in forno e gratinate per circa 20 minuti.

N.B. per la dimensione delle crespelle ho utilizzato una padellina antiaderente con fondo diametro 15cm ma dipende dall'orientamento nella teglia dove le volete mettere a cuocere in forno. Potete anche farle più grandi però quando le servite dovrete tagliarle. Il quantitativo di spinaci e ricotta può essere invertito se vi piacciono più morbide.