

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crepes con macedonia di frutta e crema di ricotta

DOSI PER: 6 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 30 MINUTI RIPOSO IN FRIGORIFERO



Se siete alla ricerca di un dolcetto che possa essere servito sia a fine pasto magari dopo una deliziosa cena con amici, ma che vada bene anche come merenda le crepes con macedonia di frutta e crema di ricotta sono proprio ciò che fa per voi! Una ricetta questa molto interessante di quelle che vi fanno avere sempre tanti complimenti. Provatela subito e diventerà un vostro grande cavallo di battaglia! Per tante altre guarnizioni usate la [crep
ricetta base](#)

PREPARAZIONE

- 1** Quando volete preparare le crepes con macedonia di frutta e crema di ricotta iniziate preparando le crepes. Lavorate con le fruste le uova ed il latte, incorporate al composto la farina setacciata poco alla volta sempre mescolando, amalgamate bene fino ad ottenere una pastella liscia ed omogenea, aggiungete il burro fuso a temperatura ambiente ed in ultimo un pizzico di sale, mescolate quindi coprite con della pellicola trasparente e mettete a riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
- 2** Trascorso questo tempo, ungete leggermente con del burro il fondo di una padella da crepes del diametro di 22 cm, con l'aiuto di un mestolo versate il composto sulla padellina, inclinatela leggermente in maniera da distribuire omogeneamente il composto su tutta la superficie. Lasciate cuocere a fuoco medio-basso, per circa 2 minuti, alzate la crepes da un lato per verificare la colorazione e appena prende una leggera doratura nella parte inferiore giratela dall'altro lato e, continuate la cottura per circa 1 minuto.
- 3** Una volta che le crepes sono pronte, tagliate la frutta a cubetti delle dimensioni dei mirtilli, raccoglietela in un recipiente adeguato e cospargetela con il succo del limone in modo da non farla ossidare. Tenete da parte.
- 4** Setacciate la ricotta in un recipiente capiente, aggiungete lo zucchero a velo e mescolate con una frusta fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Portate a bollore lo sciroppo d'ananas in un pentolino con lo zucchero ed il cointreau, fate bollire fino a quando il liquido si sarà dimezzato e risulterà di una consistenza simile al miele.
- 5** Riempite metà di ogni crepes con la crema alla ricotta cospargete con un pò di macedonia precedentemente preparata e chiudete a portafoglio, servite le crepes con la macedonia

rimasta e scospargete con la salsina all'ananas.