

PRIMI PIATTI

# Crespelle a bauletto ripiene al ragù di broccoli

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## PREPARAZIONE

- 1 Sbattere le uova con sale, pepe, noce moscata, formaggio grattugiato e metà latte, aggiungere poi la farina setacciata e mescolare con una frusta fino ad ottenere una pastella omogenea e senza grumi; unire il restante latte e calibrare con farina se occorre.

Lasciar riposare per mezz'ora in frigo e mescolare prima dell'utilizzo.

Nel mentre, preparare la besciamella con le dosi indicate, non troppo densa.

In un pentolino far fondere il burro a fiamma bassa, unire la farina mescolando con la frusta, quindi versare il latte caldo continuando a mescolare. Quando la besciamella si sarà addensata, togliere dal fuoco, aggiungere sale al pepe rosa e noce moscata.



- 2 Mettterr sul fuoco una padella antiaderente e ungerla con l'olio non appena calda.

Quando la padella sarà ben calda, versarvi un mestolino di composto e, ruotando velocemente la padella, distribuirlo in modo uniforme sul fondo, formando uno strato sottile.

Una volta che il composto ha preso colore, girare la crespella e farla dorare anche dall'altra parte.



**3** Man mano che le crespelle sono pronte, adagiarle su un piattone.

Mettere il ripieno al centro della crespella e ripiegare i bordi verso l'interno.



**4** Prendere una pirofila e distribuirvi un fondo di besciamella, allinearci sopra le crespelle a

bauletto, versare un filo di besciamella e spolverizzare con una manciata di formaggio a filini.



**5** Eseguire un secondo strato come sopra fino a esaurimento ingredienti.



**6** Infornare a 200°C, mettendo la teglia a metà forno, finquando non si sarà formata una crosticina dorata (circa 20 minuti).



**7** Estrarre dal forno e lasciar raffreddare 2 minuti prima d'impiattare. Colarci sopra un filo d'olio.





## NOTE

E' possibile preparare le crespelle vuote anche il giorno prima mettendole in frigo e completandole il giorno dopo.