

PRIMI PIATTI

Crespelle alla fiorentina

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Benvenuto nella nostra cucina! Oggi ti farò vedere come cucinare delle gustose **Crespelle alla Fiorentina**. Le crespelle alla fiorentina sono un [primo piatto](#) tradizionale della **cucina toscana**, la cui **ricetta** prevede **sottili [Crepes](#)** ripiene di spinaci, ricotta e formaggio, condite con una cremosa [besciamella](#) e **salsa di pomodoro**. Un **piatto della tradizione toscana** che porterà subito festa in tavola.

Segui la nostra ricetta con il video e il passo passo fotografico per cucinare questo prelibato piatto goloso e saporito, tipico di Firenze.

INGREDIENTI PER LA COTTURA DELLE CREPPE ALLA FIORENTINA

BESCIAMELLA 500 gr

SALSA DI POMODORO PRONTA 4
cucchiaini da tavola

PARMIGIANO REGGIANO

COME FARE LE CREPPE ALLA FIORENTINA

- 1 Inizia a cucinare le crepelle alla fiorentina proprio dalla preparazione delle crepelle: in una ciotola, mescola le uova, il latte e il burro fuso. Lavora il composto con una frusta e aggiungi il sale. Aggiungi la farina, poco alla volta, e continua a mescolare fino a ottenere una pastella liscia. Copri la ciotola con la pastella e lasciala riposare in frigo per un'ora.







- 2 Una volta trascorso il tempo di riposo, riprendi la pastella delle crespelle e ungi una padella con del burro. Aggiungi, sul burro sciolto, un mestolo di composto e distribuiscilo in modo da formare una crespella con un diametro di circa 20 cm. Cuoci la crespella da un lato, poi girala e cuocila anche dall'altro. Man mano che le crespelle saranno cotte, sovrapponele su un piatto e lasciale raffreddare.





COME FARE LA FARCITURA PER LE CREPILLE ALLA FIORENTINA

- 1 Trita grossolanamente gli spinaci, lessati e ben scolati, con un coltello. In una ciotola mescola gli spinaci con la ricotta ben sgocciolata dal suo liquido.



2 Aggiungi l'uovo, il parmigiano reggiano grattugiato e una spolverata di noce moscata grattugiata al momento.





3 Condisci con pepe appena macinato e sale fino.



4 Mescola tutto fino ad ottenere un composto piuttosto omogeneo anche nel colore.



COME CUOCERE LE CRESPELLE ALLA FIORENTINA

- 1 Farcite le crespelle posizionandole una alla volta su un tagliere. Mettete al centro di ciascuna crespella circa 2 cucchiaini di composto agli spinaci e richiudete i lati verso l'interno.



- 2 Prendi una teglia da forno di dimensioni adeguate alla lunghezza delle crespelle e distribuisci qualche cucchiaio di besciamella sul fondo. Metti le crespelle farcite sullo strato di besciamella, cerca di non lasciare spazi vuoti. Fai un altro strato di besciamella sopra alle crespelle.





3 Aggiungi qualche cucchiaio di salsa di pomodoro sulla superficie della besciamella e una generosa spolverata di Parmigiano grattugiato.



4 Inforna in forno pre-riscaldato a 180°C per 15-20 minuti, fino a quando le crespelle saranno dorate e il formaggio sarà fuso. Sforna e lascia riposare per circa 10 minuti prima

di servire.

Ora le tue deliziose crespelle alla fiorentina sono pronte per essere gustate!



SE TI SONO PIACIUTE LE CRESPELLE ALLA FIORENTINA, PROVA ANCHE

[Crespelle agli asparagi](#)

[Crespelle ai carciofi](#)

[Cannelloni di crespelle](#)

[Lasagne di crepes](#)

[Crepes con formaggio e prosciutto](#)

QUESTE RICETTE.