

PRIMI PIATTI

# Crespelle alla fiorentina

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO DELLA PASTA

---



sale.

## INOLTRE

3-4 cucchiari di salsa di pomodoro  
parmigiano.

## PREPARAZIONE

- 1 Sbattete 2 uova con il latte e aggiungete la farina, il burro fuso, un pizzico di sale e mescolate fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi.

Fate riposare la pastella per circa un'ora.

Ungete un padellino del diametro di circa 20 cm, versate 1 mestolino di pastella per ogni crespella e cuocete da entrambi i lati.

Lessate gli spinaci, scolateli, tritateli e aggiungeteli alla ricotta e all'uovo, quindi unite il parmigiano e la noce moscata a piacere e regolate di sale e pepe.

Preparate la besciamella con il latte mescolato alla farina e aggiungendo un pizzico di sale e il burro.

Adagiate al centro di ogni crespella un paio di cucchiari di ripieno e arrotolatele come un cannolo.

Disponete le crespelle nella teglia una a fianco all'altra, ricopritele con la besciamella, macchiatele con qualche cucchiaino di salsa di pomodoro e cospargetele generosamente di parmigiano.

Fate gratinare il tutto in forno a 180°C per circa 15 minuti e servite in tavola ben calde.

