

PRIMI PIATTI

# Crespelle con ripieno di ricotta

---

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

DOSI PER: [6 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



50 g di panna fresca  
2 foglie di salvia  
poco prezzemolo tritato  
2 spicchi d'aglio  
4 cucchiaini di grana grattugiato  
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Preparate le crespelle: raccogliete tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolare fino ad ottenere una pastella senza grumi. Cuocete sei crespelle in una padella antiaderente ben calda, versando un mestolo di pastella alla volta.

Per il condimento: pulire il porro, privatelo delle foglie, tagliare a rondelle e metterlo in un tegame con la panna e due mestoli di acqua, le foglie di salvia e una manciata di prezzemolo tritato. Coprite e fate cuocere a fuoco medio per due minuti da quando inizia il bollore.

Frullare con il frullatore ad immersione fino ad ottenere una salsa omogenea e salare.

Lavare i funghi e tagliateli a fettine sottili, fateli cuocere in padella con olio e aglio non sbucciato, a fuoco vivace per qualche minuto.

Salate e cospargete di prezzemolo tritato.

Per la farcia: in una ciotola mescolare tutti gli ingredienti.

Farcite le crespelle con la ricotta e arrotolarle, tagliate formando delle rondelle.

Mettete le rondelle in una teglia e infornare a 250°C per 3 minuti nel frattempo scaldare

la salsa ed i i funghi.

Impiattare servendo le rondelle con la salsa ed i funghi.

