

PRIMI PIATTI

# Cannelloni di crespelle

DOSI PER: 8 pezzi    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 35 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE:

+ 20 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGO PER L'IMPASTO DELLE CRESPELLE



I **cannelloni di crespelle** sono una variante sfiziosa dei classici [cannelloni di pasta all'uovo](#). L'involucro di crêpes rende il piatto ancora più **morbido e saporito**, mentre il ripieno di ricotta e bietole, avvolto nella besciamella cremosa, li rende irresistibili. Perfetti per una cena in famiglia o per le occasioni speciali, possono essere preparati in anticipo e gratinati al momento!

## INGREDIENTI PER LE CRÊPES

LATTE INTERO 500 gr

FARINA 250 gr

UOVA MEDIE 3

BURRO + q.b. per ungere la padella - 40 gr

## INGREDIENTI PER LA BESCIAMELLA

LATTE INTERO 1 l

BURRO 100 gr

FARINA 00 100 gr

SALE FINO 2 pizzichi

NOCE MOSCATA

## INGREDIENTI PER IL RIPIENO

BIETOLE già lessate - 400 gr

SALE FINO

RICOTTA VACCINA 250 gr

FORMAGGIO GRATTUGIATO 4 cucchiai  
da tavola

# PREPARAZIONE DELLE CRÊPES

- 1 In una ciotola capiente sbatti le le uova, unisci il latte a filo, il burro fuso, mescola e aggiungi poco alla volta la farina setacciata, sempre mescolando. Otterrai una pastella liscia non troppo densa, copri con pellicola trasparente e lascia riposare in frigorifero per 20'.







2 Riprendi la pastella dal frigorifero, scalda una padella antiaderente da 26 cm di diametro,

ungi leggermente il fondo con una noce di burro e cola un mestolo di impasto ruotando velocemente la padella in modo da distribuirlo su tutta la superficie.





- 3 La fiamma deve essere medio bassa, non troppo alta. Aspetta 2 minuti circa, e quando vedi che la crespella si stacca senza resistenza, prendila con la punta delle dita e girala sul lato opposto, terminando la cottura per altri 2 minuti.





- 4 Continua fino a terminare l'impasto, adagiandole sopra un piatto man mano che le prepari. Con queste dosi verranno 8 crespelle, se usi una padella più piccola, ovviamente ne verranno di più ma di dimensioni ridotte.





## PREPARAZIONE DELLA BESCAMELLA

- 1 In una casseruola versa il latte, aggiusta di sale e noce moscata, mescolando fino a farlo scaldare, quindi togliilo dal fuoco e tieni da parte.





**2** In un'altra casseruola sciogli il burro, quindi versa la farina tutta in un colpo e mescola

velocemente con una frusta, cuocendo il roux a fiamma medio bassa fino a raggiungere un bel colore giallo oro.





- 3 Unisci qualche mestolo del latte tiepido mescolando sempre con la frusta e poi versa il restante, mescolando continuamente fino a far addensare la besciamella. Versala in una scodella e tieni da parte.





## PREPARAZIONE DEL RIPIENO

- 1 In una ciotola con le bietole lesse, ben strizzate e sminuzzate, aggiungi il sale fino, il formaggio grattugiato e la ricotta vaccina, mescolando tutto fino ad ottenere un impasto cremoso.







## PREPARAZIONE DEI CANNELLONI

- 1 Stendi un cucchiaio di besciamella sopra una crespella, senza arrivare troppo vicino ai bordi. Unisci un'altro cucchiaio generoso di farcitura alle bietole e spalma,



**2** quindi piega i lembi laterali verso l'interno e arrotola, fino a chiudere la crespella ottenendo una sorta di cannellone chiuso. Continua fino a terminare.





## PREPARAZIONE DEL PIATTO FINITO

- 1 Una volta farcite tutte le crespelle, spalma 1-2 cucchiari di besciamella sul fondo di una pirofila da forno e adagia i cannelloni uno accanto all'altro oppure leggermente sovrapposti.

Termina con altra besciamella e formaggio grattugiato, quindi inforna a 180°C statico (forno già a temperatura) a metà altezza per circa 30 minuti, posizionando su grill gli ultimi 5 minuti.

Sforna i cannelloni di crespelle ben gratinati e gusta!





# TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE:

Per un gusto più deciso, sostituisci la ricotta vaccina con ricotta di pecora.

Se avanza della pastella per crespelle, usala per creare crêpes dolci con marmellata.

Gli spinaci sono un'ottima alternativa alle bietole per il ripieno.

Per una variante più ricca, aggiungi cubetti di mozzarella o prosciutto cotto alla farcitura.

## COME CONSERVARE I CANNELLONI DI CRESPELLE

In frigorifero: conserva le crespelle non farcite per 1-2 giorni coperte con pellicola.

In freezer: i cannelloni crudi si possono congelare fino a 3 mesi e cuocere direttamente senza scongelarli.

Dopo la cottura: si conservano per 1-2 giorni in frigorifero e si possono riscaldare in forno prima di servire.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Lasagne vegetariane: con besciamella e verdure grigliate.

Ravioli ricotta e spinaci: con burro fuso e salvia.

Risotto agli asparagi: cremoso e perfetto per la primavera.

Crespelle al prosciutto e formaggio: una variante salata facile e veloce.

Timballo di riso alla parmigiana: un primo ricco e gustoso al forno.