

PRIMI PIATTI

## Crepes al gorgonzola e spinaci: ricetta cremosa e saporita

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le crêpes gorgonzola e spinaci sono un piatto perfetto per ogni occasione: **cremose, ricche e facili da preparare**. Scopri la ricetta completa.

### INGREDIENTI PER 4 CREPES

UOVA MEDIE 1

FARINA 75 gr

LATTE 150 gr

SALE 1 pizzico

BURRO

### INGREDIENTI PER IL RIPIENO

SPINACI LESSATI E STRIZZATI 200 gr

GORGONZOLA DOLCE 100 gr

### INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO

GORGONZOLA 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 50 gr

## COME FARE LE CREPES AL GORGONZOLA E SPINACI

- 1 In una ciotola sguscia l'uovo, aggiungi un pizzico di sale e mescola con una frusta a mano aggiungendo il latte a filo. Quando latte e uovo saranno ben amalgamati, aggiungi anche la farina, un cucchiaio alla volta sempre continuando a mescolare energicamente. Quando avrai ottenuto una pastella priva di grumi, copri la ciotola con della pellicola da cucina e fai riposare l'impasto delle crespelle per almeno 30 minuti.









**2** Trascorsa la mezz'ora di riposo per l'impasto, prendi un padellino dal diametro massimo di 10 cm e ungilo con un po' di burro che spargerai sul fondo con un pennello da cucina.

Usando un mestolo, versa la pastella delle crepes sul burro caldo e fai cuocere le crespelle da entrambi i lati, girale aiutandoti con una spatola di silicone o di legno. Man mano che le crepes sono cotte, spostale e impilale su un piatto, in questo modo rimangono calde.







**3** Spalma di gorgonzola la superficie della prima crepes e aggiungi gli spinaci sminuzzati.







- 4 Piega la crepes a mezzaluna su se stessa e spostala in una pirofila da forno precedentemente imburrata. Continua così con le altre crepes, quando le avrai tutte nella pirofila, condiscile con gorgonzola a pezzetti e una bella spolverata di parmigiano reggiano grattugiato. Metti la pirofila in forno e fai gratinare per 10 minuti a 180°C.

Servi le crepes caldissime.







## CRESPELLE CON SPINACI E GORGONZOLA: ANTIPASTO O PRIMO

Le **crepes gorgonzola e spinaci** sono una deliziosa combinazione di sapori che unisce la cremosità del gorgonzola alla delicatezza degli spinaci. Perfette come **antipasto o primo piatto**, queste **crepelle** si preparano facilmente e sono ideali per un pranzo o una cena speciale. La ricetta prevede anche una gratinatura in forno con parmigiano, per un risultato irresistibile.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un impasto liscio e senza grumi, mescola energicamente la pastella e lasciala riposare in frigorifero per 30 minuti.

Puoi personalizzare il ripieno con altre verdure come zucchine o carciofi, oppure aggiungere del prosciutto cotto per una versione più ricca.

Se avanzano delle crêpes, congelale già farcite e pronte per la cottura: saranno perfette per un pasto veloce e gustoso.

## COME CONSERVARE LE CREPES CON GORGONZOLA E SPINACI

Le crêpes gorgonzola e spinaci si conservano in frigorifero per un massimo di un giorno, se preparate con ingredienti freschissimi. Puoi congelarle già farcite, avvolte nella pellicola trasparente, per un massimo di due mesi.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Crêpes prosciutto e formaggio: una variante salata e irresistibile.

Crespelle ai funghi: perfette per gli amanti delle verdure autunnali.

Crêpes dolci con Nutella: per una colazione o merenda golosa.

Lasagne di crepes: un piatto goloso e saporito.

Crepes vegane: alternativa leggera e gustosa alla ricetta tradizionale.

Pasta al gorgonzola: un primo piatto cremoso e ricco di sapore.