

PRIMI PIATTI

Crespelle ricotta e spinaci alla boscaiola

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le crespelle ricotta e spinaci alla boscaiola è sicuramente un piatto delle feste, ne ha proprio il physique du role. Sfarzoso, ricchissimo, di quelli che vuole la domenica intera per digerirli...ma ogni tanto ci vuole!

Crespelle semplici, farcite con il classico ripieno di ricotta magra e spinaci, ma coperti da un condimento a base di besciamella e pancetta, prosciutto, funghi e piselli. Insomma che altro aggiungere? E' un piatto che parla da solo.

SALE

PER IL CONDIMENTO

PANCETTA (TESA) spesse circa 1,5 cm - 2
fette

PROSCIUTTO COTTO spessa circa 1 cm - 1
fetta

PISELLI anche surgelati vanno bene - 250
gr

FUNGHI della qualità preferita o misti -
500 gr

BURRO 30 gr

SALE

PER LA COTTURA

BURRO qualche fiocchetto -

PARMIGIANO REGGIANO

PREPARAZIONE

- 1 Iniziate nella preparazione delle crespelle spinaci e ricotta alla boscaiola proprio partendo dalle crespelle: riunite in una ciotola di vetro gli ingredienti amalgamandoli con una frusta a mano così che non si formino grumi.

Una volta pronta la pastella, riponetela in frigorifero a riposare per circa 30 minuti.





Crespelle ricotta e spinaci alla boscaiola

Image not found or type unknown

- 2 Nel frattempo lessate o stufate gli spinaci, in entrambi i casi assicuratevi d'aggiungere un pizzico di sale per mantenere un bel colore brillante.

Successivamente tritateli grossolanamente al coltello e mettete da parte.



- 3 Preparete anche la besciamella nel modo classico: fate fondere il burro e unite la farina mescolando molto bene fino ad ottenere una massa omogenea.

Lasciate che il composto cuocia per un paio di minuti, quindi aggiungete il latte, poco per volta, facendolo assorbire bene, in questo modo eviterete la formazione di grumi e otterrete una besciamella liscia e vellutata.

Condite la besciamella a piacere con sale e noce moscata.





4 A questo punto procedete nella preparazione del condimento: tagliate la pancetta e il prosciutto cotto a dadini. Fate scaldare una noce di burro in una padella piuttosto ampia e unite i dadini di prosciutto e pancetta, lasciate rosolare.



- 5 Unite alla padella anche i piselli e i funghi tagliati grossolanamente e fate saltare il tutto per un paio di minuti. A questo punto, spostate la padella su un fuoco più basso, salate adeguatamente, coprite con un coperchio e portate il tutto a cottura, ci vorranno circa 20 minuti.



6 Ultimate la preparazione della farcia amalgamando gli spinaci alla ricotta, alle uova e al

parmigiano. Date un'aggiustatina di sale, pepe e noce moscata, se piace e mettete da parte.





7 Riprendete la pastella per le crespelle, fate scaldare un padellino a fondo piatto, ungetelo

con poco burro e fatevi colare sopra un mestolino di pastella.

Fate in modo che la pastella si distribuisca in modo uniforme su tutta la superficie del padellino. Cuocete le crespelle prima da una parte e poi per un minuto sull'altro lato.





- 8 Farcite le crespelle con la farcia di ricotta e spinaci, quindi arrotolatele, chiudete le estremità e disponetele in una pirofila appena appena sporcata di besciamella sul fondo.



- 9 Amalgamate la besciamella rimasta con il condimento a base di prosciutto, funghi, pancetta e piselli e distribuite il mix risultante sulle crespelle in modo omogeneo.



10 Distribuite un po' di parmigiano grattugiato e qualche fiocchetto di burro qui e là sulla superficie delle crespelle ed infornate a 200°C in forno ventilato per 20 minuti o fino a doratura.





11 Lasciate riposare qualche minuto le crespelle prima di servirle a tavola.

