

PRIMI PIATTI

Lasagne di crepes

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *IL TEMPO CHE CI VUOLE A CUOCERE TUTTE LE CREPES*



Le **lasagne di crepes** sono una ricetta alternativa, creativa e deliziosa alle [classiche lasagne](#), perfette per stupire i tuoi ospiti con un tocco di originalità. Questa variante, conosciuta anche come lasagne di [crespelle](#), può essere arricchita con tanti ingredienti, rendendo ogni versione unica e gustosa. Dalle **lasagne di crepes alla bolognese** a quelle più delicate con **zucchine e mozzarella**, passando per la raffinata [lasagna di crepes ai carciofi](#), le possibilità sono infinite.

Per chi ama i sapori autunnali, le **lasagne di crepes con zucca e salsiccia**

sono una scelta perfetta, mentre le **lasagne di zucca** offrono una **variante vegetariana ricca di gusto**. La **lasagna di crespelle** può essere preparata in molte versioni, tra cui la **lasagna di crepes vegetariana con ricotta e spinaci**, una combinazione che esalta la freschezza degli ingredienti.

Scopri come trasformare delle semplici crespelle in un piatto che conquisterà tutti, portando in tavola un tocco di eleganza e creatività. *Prova la nostra ricetta della lasagna di crepes ricca di buon ragù di carne e besciamella vellutata! Iniziamo?*

COME FARE LE LASAGNE DI CREPES - LE CREPES

- 1 Come prima cosa prepara le crespelle: con le dosi di questa ricetta ottieni circa 10 crespelle da 20 cm di diametro. In una ciotola, con una frusta a mano, sbatti le uova insieme al latte e un pizzico di sale, aggiungi la farina setacciata e continua a lavorare il composto fino ad ottenere una pastella fluida e senza grumi.





- 2** Fai riposare la pastella delle crespelle per circa 30 minuti, trascorso il tempo indicato, inizia a cuocere le crepes: fai scaldare una padella antiaderente da 20 cm di diametro, ungila con poco burro, metti un po' di pastella al centro della padella, con un mestolo, cercando di distribuirla in modo uniforme su tutta la superficie. Cuoci ogni crepes a fuoco dolcissimo prima da un lato e poi dall'altro, continua fino ad esaurimento della pastella.





COME FARE LE LASAGNE DI CREPES - IL RAGÙ

- 1 Adesso puoi cucinare il ragù di carne: lava e monda le verdure poi tritale e mettile in una casseruola con l'olio, appena il trito di verdure inizia a rosolare aggiungi la carne macinata, falla cuocere un paio di minuti prima di sfumarla con il vino bianco. Appena il vino evapora, puoi unire la passata di pomodoro, regola di sale e cuoci il sugo a fiamma moderata per circa un'ora e mezza con coperchio. Ricordati di controllare e mescolare di tanto in tanto il ragù.





COME FARE LE LASAGNE DI CREPES - LA BESCIAMELLA

- 1 Mentre il ragù cuoce prepara la besciamella: in una casseruola fai fondere il burro a fiamma bassissima, versa la farina setacciata e mescola con una frusta a mano, aggiungi il latte a filo, continua a mescolare finché la besciamella non avrà raggiunto la giusta consistenza cremosa, regola di sale e, se ti piace, metti anche un po' di pepe e noce moscata.





COME SI ASSEMBLANO E SI CUOCIONO LE LASAGNE DI CREPES

- 1 Ora inizia a comporre la lasagna: in una pirofila rettangolare (26x20) adagia un poco di besciamella sul fondo per far aderire le crespelle, condisci poi con ragù, mozzarella tagliata a cubetti, poca besciamella, formaggio grattugiato e foglie di basilico, copri con una crespella e ricomincia ad aggiungere gli altri ingredienti. Termina con il condimento per formare la crosticina irresistibile tipica delle lasagne di crepes.

Cuoci la lasagna in forno già caldo a 180°C per circa 25/30 minuti.





COME SI CONSERVANO LE LASAGNE DI CREPES

Se ti avanzano le lasagne di crepes (o se magari le hai preparate in anticipo) conservale nella pirofila di cottura, dove le avrai fatte raffreddare a temperatura ambiente e riposte in frigo per non più di 24 ore.

SE TI SONO PIACIUTE LE LASAGNE DI CREPES, PROVA ANCHE QUESTE

[Crespelle alla fiorentina](#)

[Cannelloni di crespelle](#)

[Crepes senza uova](#)

[Crespelle salate con formaggio e prosciutto](#)

[Crepes alla Nutella](#)

RICETTE: