

PRIMI PIATTI

Crêpes ricotta e spinaci alla bostaiola

di: *amuro*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LE CRÊPES

10 uova
500 ml di latte
60 g di burro
10 cucchiaini di farina
un pizzico di sale.

PER IL RIPIENO

500 g di ricotta
spinaci lessati
150 g di parmigiano
2 uova
sale
pepe
noce moscata.

PER IL CONDIMENTO

2 fette spesse 1
5 cm circa di pancetta magra
prosciutto cotto a dadini a piacere

funghi a piacere (anche congelati)

500 g circa di piselli (anche congelati)

sale

burro

1 l circa di besciamella

400 ml di panna da cucina.

PREPARAZIONE

1 Preparare la pastella per le crêpes amalgamando tutti gli ingredienti, meglio se con uno frullino elettrico, per evitare che si formino dei grumi fastidiosi, quindi lasciare riposare.

Lessare gli spinaci.

Mettere a cuocere in una pentola i piselli, i funghi, la pancetta e il prosciutto cotto con una bella noce di burro.

Mettere tutto insieme in una pentola, coprire con il coperchio e mettere sul fornello a fuoco medio.

Quando inizia a prendere bollore, abbassare la fiamma al minimo e far cuocere a fuoco dolcissimo per circa 45 minuti facendo attenzione a che non evaporino per evitare che gli alimenti asciughino troppo in fretta.

Preparare la besciamella in una pentola abbastanza capiente.



2 Una volta cotti gli spinaci, metterli in una ciotola capiente e sminuzzarli finemente con un coltello.

Aggiungere, quindi, la ricotta, le uova, aggiustare di sale e pepe, unire una bella grattata di noce moscata, il parmigiano e mescolare il tutto.



3 Iniziare a cuocere le crêpes mettendo una noce di burro in una padellina antiaderente e

versandovi parte del composto, prelevandolo con un mestolino.

Far cuocere prima da un lato, poi dall'altro.

Continuare con questa operazione fino ad esaurimento della pastella.





4 Distribuire il ripieno sulle crepes.



- 5 Una volta pronti i piselli con i funghi, il prosciutto e la pancetta, prendere il tutto e mescolarlo alla besciamella. Aggiungere anche la panna.



- 6 Preparare le teglie, dapprima foderate di carta forno.

Distribuire un primo strato di besciamella, adagiarvi sopra le crepes evitando di sovrapporle, ricoprire con altra besciamella, spolverare di parmigiano e aggiungere qualche fiocco di burro.

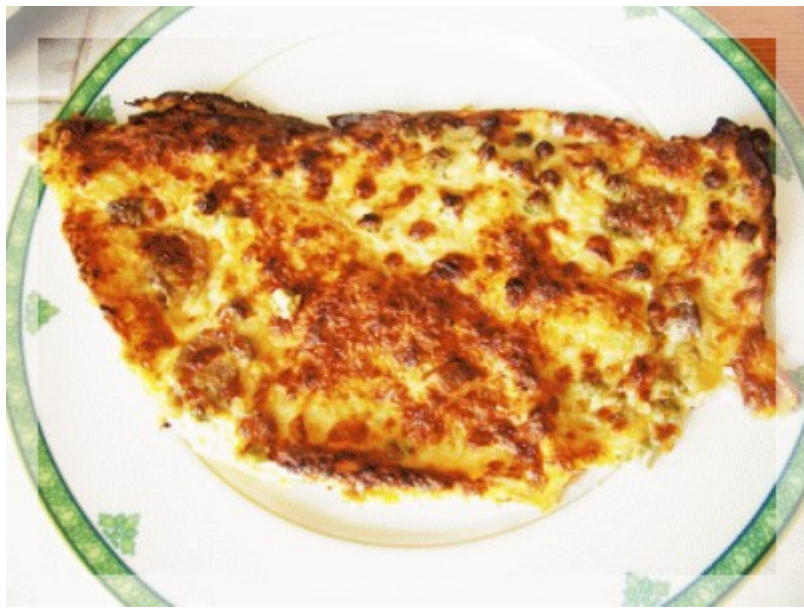




7 E' possibile congelare le crepes una volta condite nella teglia.

Estrarle dal congelatore almeno mezz'ora prima di cuocerle.

Cuocere in forno preriscaldato a 220°C ventilato fino a doratura.



NOTE