PRIMI PIATTI

Crespelle alla fiorentina

LUOGO: Europa / Italia / Toscana

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 25 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Benvenuto nella nostra cucina! Oggi ti farò vedere come cucinare delle gustose **Crespelle alla Fiorentina**. Le crespelle alla fiorentina sono un primo piatto **tradizionale** della **cucina toscana**, la cui **ricetta** prevede **sottili Crepes** ripiene di spinaci, ricotta e formaggio, condite con una cremosa besciamella e **salsa di pomodoro**. Un **piatto della tradizione toscana** che porterà subito festa in tavola.

Segui la nostra ricetta con il video e il passo passo fotografico per cucinare questo prelibato piatto goloso e saporito. potrebbero piacerti anche queste altre ricette:

Lasagne classiche
Cannelloni di crespelle
Crespelle ai carciofi

PER LE CRESPELLE

FARINA 125 gr

LATTE INTERO 180 gr

UOVA 2

BURRO 50 gr

SALE

PER LA FARCITURA

SPINACI 500 gr

RICOTTA 250 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 50 gr

UOVA 1

NOCE MOSCATA

SALE

PEPE NERO

PER LA COTTURA

BESCIAMELLA 500 gr

SALSA DI POMODORO PRONTA 4 cucchiai da tavola

PARMIGIANO REGGIANO

Preparazione delle crespelle

1. Inizia a cucinare le crespelle alla fiorentina proprio dalla preparazione delle crespelle: in una ciotola, mescola le uova, il latte e il burro fuso. Lavora il composto con una frusta e aggiungi il sale. Aggiungi la farina, poco alla volta, e continua a mescolare fino a ottenere una pastella liscia. Copri la ciotola con la pastella e lasciala riposare in frigo per un'ora.

2 Una volta trascorso il tempo di riposo, riprendi la pastella delle crespelle e ungi una padella con del burro. Aggiungi, sul burro sciolto, un mestolo di composto e distribuiscilo in modo da formare una crespella con un diametro di circa 20 cm. Cuoci la crespella da un lato, poi girala e cuocila anche dall'altro. Man mano che le crespelle saranno cotte, sovrapponile su un piatto e lasciale raffreddare.

Timer
Lock
Down
Up
Power/Temp
ON/OFF

Timer
Lock
Down
Up
Power/Temp
ON/OFF

Preparazione della farcitura

1 Trita grossolanamente gli spinaci, lessati e ben scolati, con un coltello. In una ciotola mescola gli spinaci con la ricotta ben sgocciolata dal suo liquido.

2 Aggiungi l'uovo, il parmigiano reggiano grattugiato e una spolverata di noce moscata grattugiata al momento.

3 Condisci con pepe appena macinato e sale fino.

4 Mescola tutto fino ad ottenere un composto piuttosto omogeneo anche nel colore.

Assemblaggio e cottura

1 Farcite le crespelle posizionandole una alla volta su un tagliere. Mettete al centro di ciascuna crespella circa 2 cucchiai di composto agli spinaci e richiudete i lati verso l'interno.

2 Prendi una teglia da forno di dimensioni adeguate alla lunghezza delle crespelle e distribuisci qualche cucchiaio di besciamella sul fondo. Metti le crespelle farcite sullo strato di besciamella, cerca di non lasciare spazi vuoti. Fai un altro strato di besciamella sopra alle crespelle.

3 Aggiungi qualche cucchiaio di salsa di pomodoro sulla superficie della besciamella e una generosa spolverata di Parmigiano grattugiato.

4 Inforna in forno pre-riscaldato a 180°C per 15-20 minuti, fino a quando le crespelle saranno dorate e il formaggio sarà fuso. Sforna e lascia riposare per circa 10 minuti prima di servire.

Ora le tue deliziose crespelle alla fiorentina sono pronte per essere gustate!