

PRIMI PIATTI

# Crespelle alla fiorentina

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Toscana**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **25 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Le **crespelle alla fiorentina** sono un primo piatto che fa subito festa. Le crespelle in questo caso vengono riempite da un condimento molto saporito e gustose, ovvero spinaci e ricotta.

Semplicemente cotti al forno avviluppati da dell'ottima [besciamella](#). Il risultato sarà una teglia di crespelle dalla superficie dorata e gratinata da gustarsi ancora calde e fragranti.

SALSA DI POMODORO PRONTA 3

cucchiaini da tavola

PARMIGIANO REGGIANO

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la ricetta delle crespelle alla fiorentina, per prima cosa preparate la pastella per le crepes: riunite in una ciotola la farina, le uova, il burro fuso ed il latte mescolando continuamente con una frusta per evitare la formazione di grumi.

Una volta che avrete ottenuto una pastella liscia, mettetela da parte e fatela riposare per un'oretta.





**2** Trascorso il tempo di riposo della pastella, riprendetela e procedete con la cottura delle crespelle.

Ungete un padellino antiaderente del diametro di circa 20 cm, eliminate l'eccesso di burro, versate due cucchiari di pastella e girate il padellino per distribuire la pastella in modo uniforme.

Lasciate cuocere per un minuto da un lato e poi anche dall'altro.



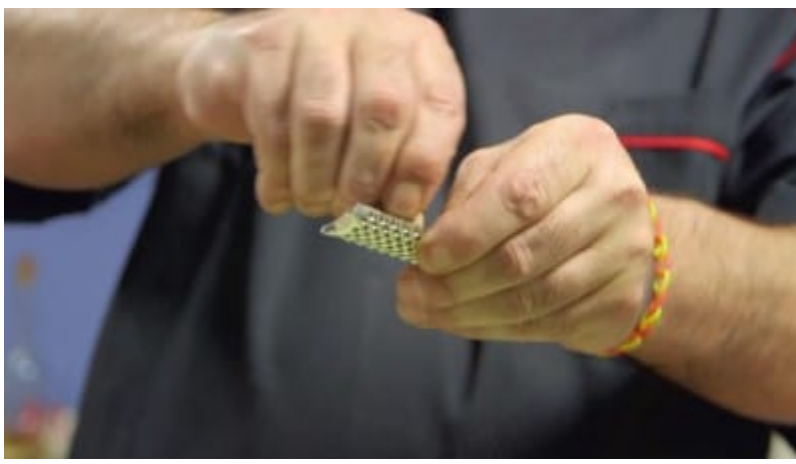


**3** Quando le crespelle saranno pronte e le avrete messe da parte a freddare, preparate la farcia:

tritare grossolanamente al coltello gli spinaci già cotti, aggiungetevi l'uovo, la ricotta, il parmigiano grattugiato, la noce moscata in quantità a piacere, sale e pepe.

Mescolate bene tutto per ottenere un composto omogeneo.





**4** Quando avrete pronti tutti gli elementi, procedete con la farcitura ed il confezionamento delle crespelle.

Distribuite un cucchiaino d'impasto su ciascuna crespella, quindi arrotolatela ripiegando verso l'interno le due estremità laterali.

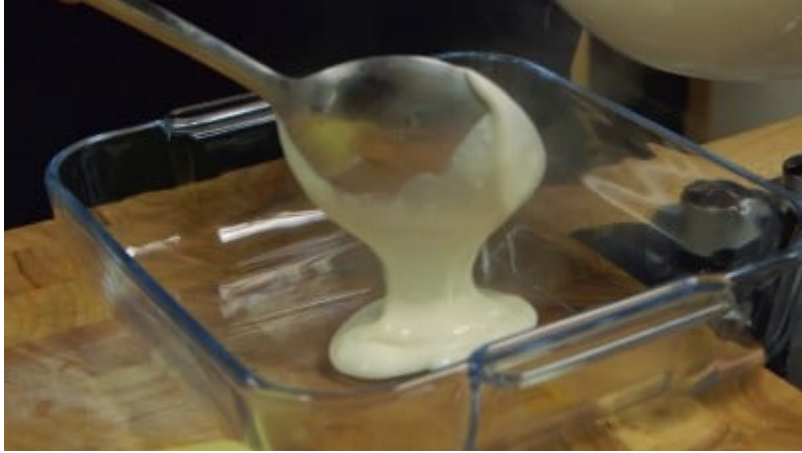
Disporle allineate in una pirofila rettangolare imburrata . Ricoprirle con la besciamella ,  
cospargevi generosamente delparmigiano e macchiarle con della salsa di pomodoro.



- 5 Distribuite la besciamella sul fondo della pirofila e allineatevi le crespelle, quindi ricoprite con il resto della besciamella.



Sporcate la superficie con della salsa di pomodoro e distribuite un po' di parmigiano grattugiato.





**6** Infornate a 180°C per circa 15 minuti o fino a che non risulti ben gratinata e dorata.

Lasciate riposare le crespelle 5 minuti una volta sfornate, quindi servitele in tavola ancora ben calde.





CONSIGLI