



Secondi piatti tradizionali

CRÊPES SALATE CON RICOTTA E SPINACI



Ingredienti

400 g di SPINACI
500 g di PASTELLA PER
CRÊPES SALATE
2 spicchi di AGLIO BIANCO
PIACENTINO
100 g di RICOTTA
1 cucchiaio di OLIO EVO
1 cucchiaio di LATTE
50 g di BURRO
50 g di PARMIGIANO
REGGIANO
SALE FINO e BURRO q.b.

Procedimento

Farcitura

- Lavate gli spinaci, fateli bollire a fuoco moderato per 10 minuti e a metà cottura aggiungete un pizzico di sale;
- Strizzateli e tagliateli grossolanamente;
- In una padella unite l'olio agli spicchi d'aglio spellati e fateli ben dorare. Togliete l'aglio, unite gli spinaci e fateli saltare qualche minuto a fiamma vivace;
- In una ciotola unite il latte alla ricotta e mescolate per bene.

Preparazione della crêpes

- Mettete la padella sul fuoco e fatela scaldare bene;
- Ungete la padella con il burro e versate un mestolo di pastella. Stendetela in modo uniforme per ottenere uno strato sottile;
- Alzate il bordo per verificare la cottura: appena è dorata voltatela e cominciate a condirla;
- Farcite la crêpes con il mix di latte e ricotta, aggiungete gli spinaci e il Parmigiano, richiudete ed impiattate.