

PRIMI PIATTI

Crespelle da magro

Tradizione: Trentino-Alto Adige

DOSI

4 persone

COTTURA

40 min

■ Ingredienti per 4 persone

Uova	4
Farina bianca	1 cucchiaio
Latte	1 bicchiere

PER IL RIPIENO

Spinaci	600 g
Ricotta	300 g
Prosciutto	50 g
Formaggio grana	50 g
Panna da cucina	
Noce moscata	
Sale	

■ Preparazione

- 1 Cuocere gli spinaci, strizzarli bene e tritarli finemente, salarli adeguatamente, aggiungere il prosciutto tagliato sottilmente (meglio se tritato), amalgamarvi la ricotta, la noce moscata e il formaggio grana.
- 2 Separatamente preparare le crespelle con uova, farina e latte, il tutto sbattuto con il frullatore, farle cuocere rapidamente nel tegame, facendo attenzione che siano ben sottili.
- 3 La forma (una volta cotte) deve corrispondere a quella caratteristica dei cannelloni.
- 4 Riempire le crespelle con il composto, rimetterle in una grande teglia da forno, cospargerle di formaggio grana e ricoprirle di panna, infornare e far gratinare.