

DOLCI E DESSERT

Crespelle dolci alla ricotta

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 8 persone

Ricotta	300 g
Burro morbido	100 g
Zucchero semolato	80 g
Uvetta sultanina	50 g
Uova	4
Limone	1
Latte	
Sale	

PER LE CREPELLE

Latte	375 g
Farina bianca	185 g
Burro morbido	75 g
Uova	2
Sale	

Preparazione

- 1 Iniziate a preparare le crespelle. Fate fondere 50 g di burro. Mettete in una terrina la farina bianca, un pizzico di sale e il latte freddo, mescolando bene, indi incorporatevi le due uova intere ed il burro sciolto; lasciate poi riposare la pastella per due ore, coprendola.
- 2 Passate intanto al setaccio la ricotta e mettete ad ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida.
- 3 Ponete il burro in una terrina e lavoratelo bene sino ad ottenere come una crema; unite allora la ricotta, l'uvetta ben strizzata dall'acqua ed asciugata, la scorza grattugiata del limone, tre tuorli e lo zucchero.
- 4 Mescolate ed incorporatevi i tre albumi montati in neve ben soda con un pizzico di sale.
- 5 Quando la pastella avrà riposato per il tempo indicato mettete sul fuoco la padellina di ferro del diametro di cm. 16; ungetela con poco burro e versatevi 2 o 3 cucchiaini di

composto, coprendo bene il fonda.

- 6 Appena la crespella sarà cotta da un lato rigiratela e cuocetela anche sull'altro, poi estraetela e posatela sul tavolo di marmo pulitissimo o sul piano di lavoro.
- 7 Nello stesso modo proseguite a fare altre crespelle, sino ad esaurimento del composto; farcite con la crema, richiudetele bene e disponetele in un recipiente in vetro da fuoco o in una pirofila.
- 8 Sbattete in una ciotolina un uovo intero mescolandovi del latte in quantità tale da coprire le crespelle; passatele in forno già a calore medio (170 gradi) per circa 30'. Servitele tiepide.