

CREPES SALATE RIPIENE DI RICOTTA E SPINACI ACCOMPAGNATE DA DEL RADICCHIO FRESCO:

Secondo Piatto

Crepes

(ricetta per 6 porzioni)

INGREDIENTI:

- 3 uova
- 250 g di farina 00
- 500 ml di latte
- 1 pizzico di sale
- burro per la padella



PROCEDIMENTO:

1. Sbattete le uova con una forchetta e aggiungete il latte e un pizzico di sale, sempre sbattendo. Setacciate accuratamente la farina e unitela al composto di uova e latte un poco per volta, mescolate con una frusta per evitare che si formino grumi.
2. Mescolate fino ad ottenere una pastella liscia e fluida. Coprite la ciotola con della pellicola per alimenti e lasciatela riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
3. Trascorso il tempo di riposo, scaldate una padella antiaderente, ungetela accuratamente con una noce di burro e con un pezzo di carta assorbente eliminate il grasso in eccesso. Versate un mestolo di pastella e inclinate e ruotate la padella in modo da distribuirla in maniera uniforme. Lasciate cuocere per qualche minuto a fuoco medio-basso. Con una spatola girate la crepe e continuate la cottura sull'altro lato. Dovrà risultare leggermente dorata.
4. Continuate fino ad esaurire tutto l'impasto ricordandovi di ungere di burro la padella di tanto in tanto e impilate le crepes una sopra l'altra affinché restino calde.

Ripieno

(ricetta per 8 porzioni)

INGREDIENTI:

- 400 g di ricotta asciutta
- 100 g di parmigiano grattugiato
- 500 g di spinaci
- noce moscata
- sale
- pepe

PROCEDIMENTO:

1. Lavate e lessate gli spinaci in poca acqua bollente salata, scolateli e fateli intiepidire. Tritateli al coltello quindi aggiungete la ricotta, il parmigiano grattugiato e mescolate bene. Aggiustate di sale, aggiungete la noce moscata e il pepe.
2. Prendete le crepes. Spalmate su ogni crepe uno strato di ripieno e richiudete piegando a fazzoletto. Ponete le crepes in una pirofila imburrata cospargendo con fiocchetti di burro e poco parmigiano grattugiato. Fate gratinare in forno fino a quando si formerà una crosticina dorata.

Servite il tutto su un piatto accompagnato da del radicchio fresco!