

Crepes ricotta e spinaci

Tempo di preparazione: 50 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Burro: 25 gr
- Farina (mix senza glutine): 125 gr
- Latte: 250 gr
- Sale: Un pizzico
- Uova: 2

Ripieno

- Noce moscata: q.b.
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Ricotta: 500 gr
- Sale: q.b
- Spinaci: 300 gr

Salsa

- Acqua: 1 bicchiere
- Basilico: 1 rametto
- Cipolla: 1
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiari
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.



Preparazione

Le crepes ricotta e spinaci sono un primo davvero delizioso. Delle **gustose e morbidissime crepes** racchiudono un ripieno cremoso di ricotta e spinaci e danno vita ad un piatto super. Le crepes ricotta e spinaci sono troppo buone, piaceranno a grandi e piccini fatte così, più leggere perché senza besciamella!

1. Versate l'olio in una padella e fate imbiondire la cipolla tritata finemente. Aggiungete la **passata di pomodoro Pomi**, l'acqua, il basilico, sale, pepe e lasciate cuocere il sugo per 20 minuti.
2. Mettete il latte in una ciotola, aggiungete la farina, il burro fuso, le uova, un pizzico di sale e mescolate con una frusta, fate attenzione che non ci siano grumi. Versate un pochino di pastella in una padella antiaderente e cuocete le crepes per qualche secondo per lato.
3. Sbollentate gli spinaci, salateli, scolateli e strizzateli per bene, sminuzzateli ed uniteli alla ricotta, condite il tutto con parmigiano grattugiato, pepe e noce moscata.
4. Farcite le crepes con il ripieno di ricotta e spinaci e chiudetele per bene. Sporcate la base di una pirofila con un po' di sugo, adagiatevi sopra le crepes, copritele con il sugo rimasto ed ultimatele con una bella spolverata di parmigiano grattugiato, cuocetele infine in forno preriscaldato a 200° gradi per 15 minuti.

For this recipe we used:

Passata Classica 750 gr

