Pomì
O Così. O Pomì.

Crespelle senza glutine alla fiorentina



Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Facile

Crespelle

- Farina di grano saraceno colmi: 3 cucchiai
- Latte: 250 ml
- Sale: 1 pizzico
- Uova: 2

Ingredienti

- Parmigiano grattato: 3 cucchiai abbondanti
- Parmigiano grattato: a piacere
- Sale: 1 pizzico
- Salsa di pomodoro: a piacere

Ripieno

- Noce moscata grattata: a piacere
- Parmigiano grattato: 3 cucchiai abbondanti
- Ricotta fresca: 150 gr
- Sale: 1 pizzico
- Spinaci, lessati e strizzati: 250 gr
- Uovo: 1

Besciamella

- Amido di riso: 1 cucchiaio
- Burro: 50 gr
- Farina di riso: 2 cucchiai
- Latte: 500 ml
- Noce moscata grattata: a piacere
- Sale: 1 pizzico

Preparazione

Crespelle senza glutine: prepara la pastella per cuocere le crespelle un po' in anticipo, in modo che possa riposare almeno mezz'ora.
Sbatti le uova con il sale e la farina di grano saraceno, schiacciando tutti i grumi, e poi incorpora il latte a filo.

Per il ripieno delle crespelle, taglia gli spinaci al coltello molto finemente e mescolali in una ciotola con la ricotta schiacciata con una forchetta, il Parmigiano grattato, la noce moscata e il sale. Assaggia se è abbastanza saporito e alla fine incorpora un uovo sbattuto.

Prepara infine la besciamella, facendo sciogliere il burro il un tegamino. Quando è sciolto aggiungi la **farina di riso** e l'amido di riso e mescola con una frusta per qualche minuto in modo che si tosti e perda il sentore di crudo.
Aggiungi poi il latte freddo a filo, continuando a mescolare per evitare i grumi.
Lascia cuocere una decina di minuti, mescolando continuamente, finché non si assoda. Regola di sale e noce moscata.

Scalda una padellina antiaderente unta leggermente con una noce di burro e cuoci le crespelle a fuoco medio basso, pochi minuti per parte, finché non sono dorate. Alla fine dovrai ottenere 8 crespelle.
Spalma ogni crespella con la **crema di spinaci** e ricotta e avvolgile su se stesse, come per fare un cannellone.
Adagiale in una pirofila precedentemente cosparsa con qualche cucchiaio di besciamella.

Condisci le crespelle senza glutine con il resto della besciamella, qualche cucchiaio di ***passata di pomodoro Pomì***, altro Parmigiano grattato e qualche fiocchetto di burro.
Cuoci in forno caldo a 180°C per circa 20 minuti, finché non le crespelle non saranno dorate in superficie.
Mangia le crespelle calde appena tolte dal forno, o riscaldale con un goccio di latte se avanzano.

For this recipe we used:

Passata Classica q.b.

