

Le crespelle con ricotta e spinaci

Le crespelle sono sottili frittatine, simili alle crêpes, da preparare con pochi ingredienti semplici.

Prepararle non è difficile, se si dispone di una buona padella antiaderente: occorre solo un po' di tempo e di pazienza per cuocerle.

Si possono preparare di diverse dimensioni: noi abbiamo usato una padella del diametro di 20 cm, e con le dosi che vi indichiamo ne abbiamo ottenute 20.

Una volta preparate, è facile farcirle in tanti modi diversi e cuocerle in forno, in modo da ottenere un ricco primo piatto, perfetto per un pranzo in famiglia. Noi le abbiamo farcite con un ripieno di ricotta e spinaci reso vellutato dalla besciamella: squisito!



Ingredienti

Per le crespelle

- 3 uova intere
- 250 g di farina tipo 00
- 3 cucchiaini di olio evo + quello per ungere la padella
- 600 g di latte
- Sale

Per la besciamella

- 750 g di latte

- 3 cucchiaini di farina
- 60 g di burro
- Noce moscata
- Sale

Per il ripieno

- 500 g di spinaci
- 300 g di ricotta
- 80 g di parmigiano reggiano grattugiato
- Sale

Come si fa

Si parte dall'impasto per le crespelle.

- In una ciotola mescolate le uova con un pizzico di sale e l'olio.
- Sempre mescolando, aggiungete il latte a filo e poi la farina, badando a non far formare grumi.
- Coprite la ciotola con la pellicola da cucina e mettetela a riposare in frigorifero per una ventina di minuti.

Nel frattempo preparate la besciamella.

- Mettete a riscaldare il latte.
- In una casseruola fate sciogliere il burro, quindi togliete dal fuoco e aggiungete la farina, badando a evitare la formazione di grumi.
- Versate il latte a filo, sempre mescolando. Alla fine, rimettete la casseruola sul fuoco, a fiamma molto debole, e portate a bollore, continuando a mescolare.
- Fate cuocere due minuti, quindi spegnete e aggiungete il sale e un pizzico di noce moscata.

Mentre procedete con la preparazione, ricordate di girare di tanto in tanto la besciamella per evitare che si formi la crosticina in superficie.

Ora cuocete le crespelle.

- Prendete la ciotola con l'impasto dal frigo e mescolate ancora una volta.
- Ora in una padella antiaderente fate scaldare mezzo cucchiaino di olio. Quando è caldo, versate due o tre cucchiariate di impasto girando velocemente, in modo da distribuirlo bene.
- Fate rassodare la crespella (ci vorranno pochi istanti), quindi giratela, fate finire di cuocere e mettetela su un piatto.
- Proseguite così fino a esaurire l'impasto.

Preparate il ripieno.

- Lessate gli spinaci, quindi strizzateli bene e tritateli.
- In una ciotola, versate la ricotta e lavoratela con un cucchiaino fino a farla diventare cremosa.
- Quindi aggiungete gli spinaci tritati, qualche cucchiaino di besciamella e la metà circa del parmigiano, mescolando bene il tutto. Se occorre, aggiustate di sale.

Infine, componete tutto.

- Sul fondo di una teglia da forno abbastanza grande versate un paio di cucchiaini di besciamella.
- Prendete una crespella e al centro distribuite una cucchiariata di ripieno.
- Arrotolate la crespella e mettetela nella teglia da forno.
- Procedete così, affiancando via via le crespelle.
- Alla fine, versate la besciamella rimasta e completate con il parmigiano grattugiato.
- Mettete nel forno già caldo, a 180°, e fate cuocere in modalità statica per circa 30 minuti.
- Alla fine, accendete il grill per qualche minuto, in modo da avere una bella crosticina dorata.