

Girelle di crepes salate

By fornoincantato

3 novembre
2014

Ideali per il pranzo della domenica, adattissime per una colazione di lavoro, le girelle di crepes salate sono un primo sostanzioso e ricco.



Le crepes possono essere preparate anche in anticipo e conservate in frigo o congelate, avendo cura di inserire tra una crepe e l'altra un pezzetto di carta forno e poi tutte insieme chiuse bene con la pellicola.

Per la preparazione delle crepes ho usato la ricetta della mia amica [Sabrina](#), che è perfetta.



Ingredienti:

1 uovo
300ml di latte
100gr di farina
1 cucchiaio di olio evo
1 pizzico di sale.

Per il ripieno

kg. 1 di ricotta di pecora
kg. 1 di spinaci (anche surgelati)
1 uovo
un pugno di parmigiano grattugiato.

Per la finitura

Besciamella
sugo di pomodoro
scaglie di parmigiano.

Preparare le crepes, mescolando bene tutti gli ingredienti facendo attenzione a non formare grumi e lasciare riposare per circa 15 minuti.

Scaldare una padella, ungerla con un pennello intriso di burro fuso, versare un mestolo di pastella e lasciare cuocere da un lato e dall'altro. Tenere da parte.

Nel frattempo ripassare gli spinaci (lessati e strizzati se freschi) scongelati in poco burro, aggiustando di sale. Schiacciare la ricotta con una forchetta, aggiungere gli spinaci tiepidi tagliati, amalgamare il tutto con l'uovo e il parmigiano.

Stendere su ogni crepe una parte di farcitura, arrotolare bene e mettere in frigo avvolti in pellicola.

Tagliare le rondelle grandi circa 2cm. posizionarli sulla teglia da forno che sarà stata sporcata con un poco di

besciamella.

versare su ciascuna girella un cucchiaino di sugo di pomodoro e infornare in forno caldo circa 15 minuti.
Scospargere con le scaglie di parmigiano e servire.