



Le ricette di Angela

www.risorossi.it

Cascina Tavernasco – Noviglio - Milano

CREPELLE DI GRANO SARACENO

Ingredienti

75 g di farina di grano saraceno,	75 g di farina bianca,
100 g di spinaci,	2 uova più 1 tuorlo,
3 cucchiaini di birra,	1 goccio di grappa,
50 g di panna,	150 g di latte,
200 g di formaggio Casera o Fontina,	un poco di parmigiano,
salvia,	100 g di burro.

Preparazione

In una terrina mescolare con la frusta farina, uova, birra e latte sino a formare un composto omogeneo, lasciare riposare per ½ ora, indi preparare 12 crespelle. Ammorbidire a bagnomaria il formaggio tagliato a dadini, aggiungendovi la panna e gli spinaci. Ottenuta una fonduta, stenderla sulle crespelle, arrotolarle e disporle in una pirofila da forno precedentemente imburrata, spolverare con il parmigiano e mettere nel forno a 200° C per 10 minuti. Servire le crespelle calde, dopo averle cosparse di burro dorato con la salvia.