Crespelle al gorgonzola

scritto da Mirko Achermann | 30 Marzo 2022
Per 4 persone

Ingredienti:

- 12 crespelle
- Gorgonzola piccante
- 150 gr Parmigiano
- Latte
- Noce moscata
- Cannella
- Burro

Preparazione:

Fate 12 crespelle come da ricetta base, poi tenetele impilate su un piatto al caldo.

Schiacciate con una forchetta il gorgonzola poi legatelo, sempre lavorando con 4 cucchiai di latte o più, alla fine dovrete avere un com posto abbastanza fluido.

Insaporite con una grattugiata di noce moscata e con 1 pizzico di cannella in polvere e se volete, arricchite anche con paprika dolce.

Distribuite il composto sulle crespelle, arrotolatele e ponetele, ben accostate l'una all'altra, in una pirofila imburrata.

Cospargete con abbondante Parmigiano grattugiato e cuocete in forno a 180 °C per 10 minuti.Se volete sostituite il gorgonzola con 200 gr di mascarpone.