# Crespelle con ricotta e nocciole

scritto da Mirko Achermann | 4 Marzo 2022
**Per 4 persone**

**Ingredienti:**

- 12 crespelle
- 100 gr nocciole sgusciate
- 200 gr ricotta
- Parmigiano
- Latte
- Sale

**Preparazione:**

Mettete le nocciole in forno a 180° per qualche minuto e spellatele passandole fra le dita.

Mettetele nel frullatore, unite la ricotta setacciata, 4 cucchiai di grana grattugiato, noce moscata e qualche cucchiaio di latte e frullate. Mettete il tutto in una ciotola, regolare di sale  aggiungere ancora del latte, se necessario per ottenere un composto morbido.

Spalmare le crespelle con il ripieno tele con grana grattugiato e cuocete in forno a 180° per 10 minuti.