Crespelle con spinaci e prosciutto

scritto da Mirko Achermann | 26 Novembre 2021
Per 4 persone

Ingredienti:

- 12 crespelle
- 700 gr spinaci
- 200 gr prosciutto cotto
- 150 gr ricotta
- Parmigiano
- 1 uovo
- Cannella
- Burro
- Sale
- Pepe

Preparazione:

Mondate gli spinaci, lavateli e sbollentateli per 1 minuto.

Scolateli e asciugateli con un canovaccio, tagliateli a julienne e fateli rosolare in una padella con una noce di burro per 3 minuti.

Levateli dal fuoco e fateli intiepidire. Aggiungete il prosciutto tagliato a julienne, la ricolta setacciata, 2 cucchiai di formaggio grattugiato, l'uovo, 1 pizzico di cannella e regolate di sale e di pepe.

Lavorate con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un composto omogeneo, distribuitelo sulle crespelle e ripiegate ogni crespella in 4.Imburrate una pirofila, adagiatevi le crespelle, spennellatele con poco burro fuso e cuocete in forno a 180°C per 10 minuti.