

CREPELLE RIPIENE



■ INGREDIENTI

125 g di ricotta, 1 mozzarella piccola, 4 uova, 80 g di farina, 2 cucchiai di passato di pomodoro, parmigiano grattugiato, 2 dl di latte, burro, prezzemolo, olio d'oliva, pepe, una teglia a perdere.

■ PREPARAZIONE

Stemperare la farina nel latte, aggiungere le uova, il parmigiano, il sale e il pepe e, sbattere bene. Scaldare poco olio in una padella e versarvi la pastella a due cucchiai per volta, ricavando le crespelle. Lavorare la ricotta, aggiungere la mozzarella a dadini, parmigiano e prezzemolo tritato. Mescolare bene e farcire le crespelle arrotolandole a cannelloni. Disponerli in una teglia a perdere imburata, irrorarli con il passato di pomodoro, salare e, infornare a calore medio per 30 minuti.



Scopri tante altre ricette su www.valledeisanti.it