

CRESPELLE FARCITE

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g. di farina,
- 1/2 bicchiere di latte,
- 2 uova,
- 10 g. di burro,
- 80 g. di ricotta,
- prezzemolo,
- 8 fili d'erba cipollina,
- basilico,
- 2 noci,
- una presa di sale

Mettete in una terrina la farina e il sale. Versate a filo il latte mescolando con una forchetta, quindi incorporate le uova e mescolate sino a ottenere un composto liscio. Ungete con poco burro una padella antiaderente; quando sarà calda, versatevi un quarto del composto. Dopo 1 minuto voltate la crespella e quando si sarà solidificata mettetela sopra un piatto. Ripetete l'operazione utilizzando il restante composto e imburrando la padella. Passate al setaccio la ricotta; tritate prezzemolo e basilico; tagliate finemente l'erba cipollina. Mescolate le erbe, i gherigli spezzettati e la ricotta e disponetele sulle 4 crespelle, arrotolatele tagliatele a metà e servitele.