

# CRÊPES CON RICOTTA E SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 12 crêpes,
- 500 g di spinaci,
- 200 g di ricotta,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 25 g di burro,
- formaggio grattugiato,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- sale.

Preparate le crêpes e lasciatele raffreddare.

Lessate gli spinaci tenendoli al dente, scolateli, strizzateli e insaporiteli in padella con un cucchiaio d'olio e una noce di burro.

Raccoglieteli in una ciotola e amalgamateli con la ricotta e il tuorlo.

Spalmate questo composto sulla superficie delle crêpes, ripiegatele a mezzaluna e sistematele in una pirofila imburrata. Cospargetele di formaggio grattugiato e distribuite qua e là alcuni fiocchetti di burro ammorbidito.

Mettete il recipiente in forno preriscaldato a 180°C per un quarto d'ora.

Ritirate, lasciate riposare alcuni minuti e servite.