

CRESPELLE VERDI

Ingredienti per 4 persone:

Per le crespelle:

- 100 g di farina,
- 2 uova,
- 1 bicchiere di latte,
- 50 g di spinaci lessati,
- 40 g di burro.

Per condire:

- 1 bicchiere di panna,
- basilico,
- sale,
- pepe.

Per farcire:

- 150 g di formaggio emmenthal,
- 1 cucchiaio di formaggio grattugiato,
- 25 cl di latte,
- 30 g di farina,
- 30 g di burro,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Fate le crespelle unendo gli spinaci frullati.

Preparate la farcia: in una casseruola fondete il burro, aggiungete la farina, fatela rosolare, diluite con il latte, insaporite con noce moscata, sale e pepe.

Cuocete dieci minuti, aggiungete l'Emmenthal a lamelle e un cucchiaio di formaggio grattugiato.

Distribuite la farcia sulle crespelle, piegatele e sistematele in una pirofila; sopra versate la panna insaporita con sale, pepe e basilico tritato.

Mettete in forno a 200°C e fate scaldare.