

---

# CREPELLA DI GRANO SARACENO GRATINATA AL LARDO E C

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di grano saraceno
- 200 g di latte
- 1 uovo
- 100 g di cavolo nero
- 100 g di spinaci
- 100 g di lardo
- 200 g di formaggio scamorza
- 1/2 cipolla
- burro
- formaggio parmigiano
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Lessare il cavolo e gli spinaci, scolarli e saltarli in padella con olio, cipolla e lardo a listarelle.

Disporre il tutto sulle crepes precedentemente preparate, arrotolare e metterle in una pirofila imburrata, coprire con la scamorza fusa con burro e latte, cospargere di parmigiano e gratinare in forno.