

CREPES AGLI SPINACI

difficoltà: * tempo di cottura: 25'

Ingredienti per 6 persone

CEPESReire gr 200

Acqua ml 320

Per il ripieno:

Spinaci (lessati e tritati) gr 200

Prosciutto o Speck gr 500

Formaggio sottileta

Parmigiano abbondante, sale, pepe

Per la besciamella:

Besciamella Istantanea Reire gr 50

Acqua ml 250

🌸 Condimento agli spinaci:

saltate in padella con burro e parmigiano gli spinaci tritati e striz-
zate per farli asciugare bene, unite il prosciutto o lo speck taglia-
to a dadini o listarelle.

🌸 Preparate la Besciamella Istantanea Reire come descritto nella
relativa scheda.

🌸 Unite la besciamella, il pepe ed il formaggio e mescolate il
tutto.

🌸 Composizione delle crepes:

🌸 Preparate le crepes come indicato sotto.

🌸 Rivestite una teglia con un po' di besciamella, Riempite le cre-
pes con il condimento agli spinaci e chiudetele a cannelloni.

🌸 Posizionate le crepes all'interno della teglia e ricopritele con
la besciamella. Gratinetele in forno per qualche istante.

PREPARAZIONE

Versare un kg di prodotto in 1,6 litri di acqua; mescolare con
frusta fino ad ottenere una soluzione omogenea. Lasciare riposa-
re per 10-15 minuti e versarlo sulla crepiera precedentemente
riscaldata a circa 200°.

