

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Cannelloni di crepes

.....cambiando ripieno ... cambia anche il sapore !!!



Difficoltà
media



Quantità
4 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Per le crepes:
- latte - 250 ml
- uova - 2 intere
- farina - 100 g
- un pizzico di sale
- Per il ripieno:
- ricotta - 250 g
- tuorlo - 1
- zafferano - un pizzico
- una grattugiata di limone
- sale - q.b.
- parmigiano grattugiato - 100 g
- Per la copertura:
- sugo, besciamella e parmigiano grattugiato

Preparazione

Preparate le crepes: In un contenitore alto (quello del minipimer) mettete il latte, versate le due uova e frullate. Aggiungete la farina e il pizzico del sale e riprendete a frullare sino ad aver un composto fluido e senza grumi. Fate riposare per almeno mezz'ora. Nel frattempo preparate il sugo, molto semplicemente con un filo d'olio, un barattolo di pelati, uno spicchio d'aglio e due foglioline di prezzemolo. Aggiungete il sale e un pizzico di zucchero. Frullate il tutto con il minipimer e fate cuocere. Fate, anche la besciamella con 25 g di burro, 25 g di farina e 250 di latte caldissimo. Fate cuocere. Aggiungete il sale, un cucchiaio di parmigiano e mettete da parte. Per il ripieno: prendete la ricotta e l'amalgamate con un tuorlo, un cucchiaio di parmigiano, un pizzico di sale, un pizzico di zafferano e una grattugiata di limone fresco. Riprendete il composto per fare le crepes e un padellino antiaderente unto con del burro. Mettete sul fuoco a calore moderato. Versate un mestolino per volta del composto e fate girare finchè si addensa. Appena vedete che i bordi si colorano girate la crespella e fate cuocere anche da questa parte. Continuate con un'altra crespella, ricordando di ungere ogni volta il padellino con il burro. Quando le crepes sono pronte le farcite con il ripieno di ricotta e le arrotolate. Mettetele in fila in una teglia e le ricoprite con il sugo, un po' di besciamella e il parmigiano. Mettete in f

