

Crespelle alle erbe



ingredienti

6 crepes agli spinaci ([per la ricetta clicca qui](#))
350 g di robiola
6 foglie di salvia
5 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato
3 cucchiaini di burro fuso
2 uova
un cucchiaino di prezzemolo tritato
un mazzetto di erba cipollina
un pizzico di noce moscata
sale, pepe

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

20 min

TEMPO TOTALE

35 min

3 persone

procedimento

Lavare e tritare finemente le erbe aromatiche; sgocciolare la robiola privandola del liquido di conservazione. In una ciotola, radunare la robiola e lavorarla a crema con una spatola o con un cucchiaino di legno. Unire le uova ed incorporarle al formaggio fino ad ottenere una crema omogenea. Aggiungere quindi 4 cucchiaini di Parmigiano Reggiano, la noce moscata e le erbe aromatiche tritate; regolare di sale e pepe ed amalgamare accuratamente. Il composto risulterà molto morbido, ma è tutto ok: in cottura si addenserà.

Con un pennello, ungere una pirofila con un cucchiaino di burro fuso. Distribuire il composto al formaggio su ciascuna crepe, ponendolo al centro e descrivendone il diametro. Richiudere le crepes, ripiegando i due lembi verso il centro a mo' di cannolo, quindi trasferirle delicatamente nella pirofila, affiancandole. Spennellare sulle crespelle il burro fuso rimanente, avendo cura di farlo penetrare anche tra una crespella e l'altra, quindi cospargere con un cucchiaino di Parmigiano Reggiano.

Cuocere in forno elettrico ventilato preriscaldato a 180°C per circa 20-25 minuti, o comunque fino a che non avrà raggiunto una leggera doratura. Servire subito.