



Crespelle alla silene

Ingredienti per 12 crespelle:

100 gr. di farina.

2 uova.

$\frac{1}{4}$ di litro di latte.

30 gr. di burro.

Sale.

Ulteriori ingredienti:

$\frac{1}{2}$ Kg. di silene.

250 gr. di ricotta di pecora.

Sale. Pepe.

Burro. Besciamella.

Formaggio grattugiato.

Preparazione:

Dopo aver preparato le crespelle, lavare e far saltare la silene tagliata grossolanamente. Quindi mescolarla a burro e ricotta di pecora. Regolare di sale e pepe. Riempire le crespelle con l'impasto. Piegare a triangolo e adagiare in una pirofila imburrata. Coprire di besciamella e di formaggio grattugiato. Infine gratinare in forno.

Nonno Lucio