Crespelle alla silene

Ingredienti per 12 crespelle:
100 gr. di farina.
2 uova.
¼ di litro di latte.
30 gr. di burro.
Sale.

Ulteriori ingredienti:
½ 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

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150