



ALL'OPERA IN TRENTINO DAL 1870

CRÊPES AL GRANO SARACENO



INGREDIENTI

Dosi per 4 persone

CRÊPES

350 g farina di grano saraceno

750 g acqua

1 uovo

sale

FARCITURA

350 g spinaci congelati

250 g mozzarella

pomodori secchi (salati)

aglio

olio d'oliva

(sale)

PREPARAZIONE

Mescolare bene gli ingredienti per le crêpes, coprire con coperchio o pellicola e mettere in frigo per 1 ora.

Scaldare dell'olio in una pentola, soffriggere l'aglio, aggiungere gli spinaci e 4-5 fette di pomodori secchi. Se sono salati non serve aggiungere altro sale. Tenere caldo con coperchio chiuso.

Scaldare dell'olio in una padella e versare un mestolo pieno dell'impasto preparato. Distribuire bene agitando la padella. Quando la crêpe si stacca dalla padella, girarla e farcire una metà con spinaci e 3-4 fette di mozzarella. Girare l'altra metà sul condimento e servire dopo una dozzina di secondi.