

Crespelle con provola e prosciutto su fonduta di stracchino

- Ingredienti (2 persone)
- 2 uova
- 3 cucchiaini di farina 00
- 1 bicchiere di latte
- 1 provola di Agerola
- 100 gr. di prosciutto cotto tagliato spesso
- 150 gr. di stracchino
- 200 gr. di spinaci
- Panna fresca q.b.
- sale q.b.
- burro q.b.

Per le crespelle: mettiamo in una ciotola le uova, la farina, il latte e un pizzico di sale. Amalgamiamo con la frusta, fino a ottenere una pastella. Imburriamo una padella e mettiamola sul fuoco. Con un mestolo, versiamo una quantità di composto sufficiente a coprire completamente il fondo della padella. Facciamo dorare le crespelle, togliamole dal fuoco e farciamole con la provola a fette e il prosciutto a dadini. Chiudiamo a portafoglio le crespelle e inforniamole su una teglia imburrata per 10 minuti a 210 gradi. – Facciamo appassire gli spinaci in un'altra padella con un filo d'olio e sale. Sciogliamo in un pentolino lo stracchino con un poco di panna. Frulliamo gli spinaci, aggiungendo a filo la fonduta di stracchino. Impiattiamo creando una base con la fonduta, sulla quale andremo a sistemare le crespelle.