



Crepes alla ricotta - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

primo piatto - uova - panna

Per 4 persone
8 crepes
150 gr. passata di pomodoro, un pomodorino
4° gr. grana grattato
400 gr. ricotta
3 cucchiaini di panna da cucina
5 rametti di maggiorana
1 spicchio di aglio
2 cucchiaini olio di oliva
Sale

Cuocere la passata di pomodoro con l'olio, l'aglio e il sale, per 10 minuti.

Dividere la ricotta in due parti ed aggiungere in una la salsa di pomodoro preparata e la panna; nell'altra parte il parmigiano e la maggiorana tritata finemente mescolando bene.

Adagiare una crepe su un piatto che possa andare in forno e spalmarvi sopra la ricotta al pomodoro, ricoprire con un'altra crepe e spalmare con la ricotta alla maggiorana. Procedere così fino all'ultima crepe, che lascerete scoperta.

Passare in forno a 180° per 10 minuti (già caldo) poi servire in tavola dopo aver guarnito con il pomodorino tagliato a spicchi e la maggiorana rimasta.

