

Crespelle Dolci Alla Ricotta

Iniziate a preparare le crespelle. Fate fondere 50 g di burro. Mettete in una terrina la farina bianca, un pizzico di sale e il latte freddo, mescolando bene, indi incorporatevi le due uova intere ed il burro sciolto; lasciate poi riposare la pastella per due ore, coprendola. Passate intanto al setaccio la ricotta e mettete ad ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida. Ponete il burro in una terrina e lavoratelo bene sino ad ottenere come una crema; unite allora la ricotta, l'uvetta ben strizzata dall'acqua ed asciugata, la scorza grattugiata del limone, tre tuorli e lo zucchero. Mescolate ed incorporatevi i tre albumi montati in neve ben soda con un pizzico di sale. Quando la pastella avrà riposato per il tempo indicato mettete sul fuoco la padellina di ferro del diametro di cm. 16; ungetela con poco burro e versatevi 2 o 3 cucchiainate di composto, coprendo bene il fondo. Appena la crespella sarà cotta da un lato rigiratela e cuocetela anche sull'altro, poi estraetela e posatela sul tavolo di marmo pulitissimo o sul piano di lavoro. Nello stesso modo proseguite a fare altre crespelle, sino ad esaurimento del composto; farcite con la crema, richiudetele bene e disponetele in un recipiente in vetro da fuoco o in una pirofila. Sbattete in una ciotolina un uovo intero mescolandovi del latte in quantità tale da coprire le crespelle; passatele in forno già a calore medio (170 gradi) per circa 30'. Servitele tiepide.

Ingredienti

300 G Ricotta
100 G Burro Morbido
80 G Zucchero Semolato
50 G Uvetta Sultanina
4 Uova
1 Limone
Latte
Sale
Per Le Crespelle:
375 G Latte
185 G Farina Bianca
75 G Burro Morbido
2 Uova
Sale

Note

Preparazione: 60 minuti. Riposo della pasta: 120 minuti.