

Crespelle di grano saraceno farcite e servite con ragù di coniglio

Ingredienti:

500 g di farina 00
100 g di farina di grano saraceno
5 uova
750 ml di latte circa
sale

Farcia:

400 g di Ricotta
300 g di patate lessate e schiacciate
200 g di formaggio *Casolet* a dadini
2 uova
un trito di timo
100 g circa di porro tagliato sottile e saltato precedentemente in padella
sale e pepe q.b.

Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolare sino ad ottenere un impasto omogeneo.

Dopo aver preparato le crespelle, farcirle, chiuderle a fagottino con un filo di erba cipollina e metterle in forno a gratinare.

Servirle con il ragù di coniglio.

