

Una variante sfiziosissima del classico tramezzino doppio inglese preparato con crepes di farina di ceci e freschi spinacini

Ingredienti:

farina 90 grammi
farina di ceci 60 grammi
uova 4
latte 2,6 decilitri
cipolla rossa 1
formaggio cremoso 150 grammi
spinacini 50 grammi
menta 1 rametto
burro 20 grammi
sale q.b.
pepe q.b.

Preparazione:



Metti nel mixer la farina di ceci con quella bianca setacciate, le uova, 20 grammi di burro fuso, un pizzico di sale, una macinata di pepe e 1,5 decilitri d'acqua e lascia riposare la pastella per 1 ora.

Sbuccia la cipolla tagliata al velo e mettila in una ciotola per 10 minuti.

Scalda un padellino antiaderente di 18 cm, unto leggermente con un fiocchetto di burro, versateci un mestolino di pastella, unisci qualche anello di cipolla scolato e cuoci la crepe girandola quando i bordi iniziano a dorare. Prepara altre crepes fino ad esaurire pastella e cipolle.



Tritate le foglie di menta e mescolate al formaggio; spalmalo su tutte le crepes tranne una. Disponi una crepe spalmata sul tagliere, cospargila con parte degli spinacini e impila le altre crepes terminando con quella spalmata.



Taglia la torta di crepes in 8 triangoli infilzali con uno stecco di legno per mantenerli composti e sistemali in un piatto di portata.



Quindi servi i tuoi sandwich di crepes ai ceci con spinacini