

Crescioni alle erbe

I **crescioni alle erbe** sono dei calzoni preparati con la pasta della piadina romagnola e farciti con un ripieno di erbe e formaggio, anche se possono essere farciti a piacimento con pomodoro e mozzarella, prosciutto e formaggio o quello che vi suggerisce la vostra fantasia, anche se io consiglio sempre di mantenere una componente che fonde in cottura, che dà al ripieno una certa morbidezza.

I **crescioni alle erbe** andrebbero cotti sul tradizionale testo di terracotta. In alternativa va bene anche il testo in ghisa o una padella antiaderente con il fondo piuttosto spesso.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **870Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 800 g di Piadina romagnola (pasta base)
- 500 g di bietole da costa a foglie piccole e tenere
- 500 g di spinaci
- Sale fino
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 250 g di marzolino o caciotta

PREPARAZIONE

- Preparare la pasta di base per le piadine.
- Lavare le verdure sotto acqua fresca corrente, rimuovere i gambi e metterle in una pentola senza altra acqua che non sia quella che rimane sulle foglie dopo averle sciacquate.
- Portare la pentola sul fuoco e far bollire a fuoco moderato per 10 minuti. A metà cottura unire un pizzico di sale.
- Quando cotte, mettere le verdure in un colino e pestarle con un cucchiaino in modo da strizzarle.
- Tritarle grossolanamente con la mezzaluna sul tagliere.
- In una padella mettere l'olio, gli spicchi d'aglio spellati, accendere il fuoco e farli ben dorare. Unire le erbe e farle saltare qualche minuto a fiamma vivace.
- Mettere in una ciotola fino al momento di utilizzarle.
- Affettare il formaggio.
- Dividere la pasta in 4 porzioni da circa 100 g e stenderle con il mattarello in dischi di 2-3 mm di spessore.
- Distribuire le erbe su una metà di ogni pezzo di pasta lasciando 1 centimetro di bordo ed unire qualche fettina di formaggio.
- Ripiegare a calzone e sigillare molto bene i bordi, ripiegandoli su se stessi.
- I crescioni andrebbero cotti sul tradizionale testo di terracotta posto su un fuoco piuttosto vivace. In alternativa va bene anche il testo in ghisa o una padella antiaderente con il fondo piuttosto spesso.
- Disporre il testo sul fuoco e farlo ben scaldare. Per quello in terracotta possono occorrere anche 20 minuti. Per quello in ghisa ne basteranno 5.
- Quando il testo sarà ben caldo, disporvi un crescione. Utilizzare una spatola per ruotarlo in senso orario durante la cottura e girarlo piuttosto spesso.
- Durante la cottura si formeranno le tipiche bolle, che conferiscono al crescione quel classico aspetto butterato. Non eccedere nella cottura, ma ritirarli ben dorati.
- Servire immediatamente.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Il tempo di preparazione non tiene conto di quello necessario per la preparazione della pasta per piadina, che è di 1 ora e mezza. Il tempo totale è pertanto di 2 ore e mezza.

Una volta preparati e cotti, i crescioni possono essere congelati e conservati ben chiusi in sacchetti freezer per 2-3 mesi circa. Quando è il momento di consumarli metterli direttamente nel forno a 180° C per 10-15 minuti circa, oppure passarli nel microonde.

