



[ilricettariodibianca.com](http://ilricettariodibianca.com)

# Cannelloni di Crepes ripieni di Ricotta col Sugo

## Ingredienti

100 g farina  
200 g latte  
3 uova  
sale  
pepe  
250 g ricotta  
250 g di pomodori pelati  
parmigiano  
100 g di mozzarella  
olio extravergine d'oliva

Questi cannelloni di crepes ripieni di ricotta col sugo sono facili, veloci e al tempo stesso ottimi!

Preparare le crepes con la farina setacciata, le uova, il latte ed il sale e pepe.

Farcirle con la ricotta e la mozzarella, arrotolandole a mo' di cannellone, adagiarli in una pirofila unta, cospargerli con il pomodoro, spolverare di parmigiano ed infornare per 25 minuti a 200°.



[ilricettariodibianca.com](http://ilricettariodibianca.com)

Ovviamente si possono farcire anche con altri ingredienti.

Se finite la farcitura, tagliate le crepes a listarelle, unite il pomodoro, il formaggio, sale e pepe ed infornate per 15 minuti a 200°.