



# Lasagne di crespelle alla marinara

## Ingredienti

Ingredienti per le crespelle:

3 uova

125 g di farina

250 ml di latte

Ingredienti per il sugo:

2 confezioni di preparato per risotto surgelato

olio

aglio

prezzemolo

peperoncino

vino bianco

4 pomodori Pachino

500 g besciamella (anche quella pronta)

Fare la pastella con le uova, il latte e la farina, preparare le crespelle facendo delle frittatine sottili (circa 8-10).

Preparare il sugo: far soffriggere in olio l'aglio, il prezzemolo e il peperoncino tritati.

Aggiungere il pesce scongelato, farlo rosolare e aggiungere il vino bianco.

Dopo averlo fatto sfumare aggiungere i pomodorini Pachino e far cuocere per circa 15-20 minuti.

Mettere una crespella sul fondo di una teglia rotonda, mettere un po' di sugo di pesce insieme a un po' di besciamella. Continuare così fino ad esaurimento sia del sugo che della besciamella. L'ultimo strato deve essere di sugo e besciamella. Mettere in forno a gratinare per circa 15 minuti.

Ricetta di **FIorentina**