



**HELLO
FRESH**

Crescioni romagnoli agli spinaci e ricotta

2-4 porzioni | con Piadina Igp e Grana Padano Dop

Veggie

Preparation time : 15 min.



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/it-IT/recipes/crescioni-romagnoli-agli-spinaci-e-ricotta-508>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Padella, Ciotola

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Pladina (pacchetto)	1	1	1
Ricotta (pacchetto)	1	1	1
Spinacino baby (g)	100	100	100
Noce moscata (pacchetto)	1	1	1
Grana Padano Dop (pacchetto)	1	1	1
Olio d'oliva (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Sale (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Pepe (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Add yourself			

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Energia	616 Kcal
Energia (kJ)	2576 kJ
Grassi	23.2 g
di cui Acidi Grassi Saturi	9.3 g
Carboidrati	75.1 g
di cui Zuccheri	4.1 g
Fibre	4.4 g
Proteine	24.1 g
Sodio	1440.08 mg

Allergens

Può contenere tracce di allergeni, Cereali contenenti glutine, Sedano, Soia, Semi di sesamo, Pesce, Latte, Crostacei, Uova, Senape, Frutta a guscio

Always check the product labels for allergen information.



Iniziamo con gli spinaci

Scaldate un filo d'olio in una padella.
Unite gli **spinaci** (ricordate di lavarli bene) e cuocete per 2-3 minuti, fino a farli appassire.
Trasferiteli in una ciotola con la **ricotta**, un pizzico di **noce moscata** a piacere, il **Grana Padano**, **sale** e **pepe**.



A tavola come in Romagna

Tagliate i **crescioni** a spicchi e servite.



Ecco i crescioni

Per questa ricetta, usate 2 **piadine** su 4 e conservate le altre per un'altra preparazione.

Disponete il **ripieno** sulla metà inferiore delle **piadine**. Ripiegate la metà superiore su quella inferiore, fino a ottenere delle mezzelune.
Scaldatele in padella antiaderente 2 minuti per lato, finché saranno dorate.

Enjoy your meal!