SPIEDINI GOLOSI ALLE CRÊPES

Ingredienti per 8 persone:

- 300g. di ricotta,
- 100g. di amarene sciroppate,
- un dl di sciroppo d'amarena,
- 60g. di zucchero,
- un dl. di panna montata,
- 120g. di farina,
- un cucchiaio di olio,
- 1,2 dl. di latte,
- un uovo,
- un tuorlo,
- kirsch,
- burro,
- 24 ciliegie candite,
- 24 foglie di menta,
- sale.

Stemperate la ricotta con un cucchiaio di legno e incorporatevi metà delle amarene scolate dello sciroppo e tagliate a pezzetti.
Dopodiché frullate le amarene rimaste con 2 cucchiai di sciroppo e unitele alla ricotta con lo zucchero (menu un cucchiaio).
Quando il composto sarà ben omogeneo amalgamte anche la panna.
Rivestite uno stampo a cassetta con la carta di alluminio o la pellicola da cucina e versatevi il composto di ricotta, quindi mettetelo in freezer.
Mettete nel frullatore lo zucchero tenuto da parte, la farina, l'olio, il latte, l'uovo, il tuorlo, un cucchiaio di kirsch, una presa di sale e 1,2 di acqua.
Frullate finché la pastella sarà ben liscia, imburrate leggermente una padellina e versatevi un ottavo circa di pastella, smuovendo il recipiente per distribuirla bene.
Cuocete un paio di minuti, poi girate la crespella che si sarà formata e fatela rassodare anche dall'altro lato.
Preparate allo stesso modo le altre crespelle, poi tagliatele tutte a listarelle larghe un paio di cm.
A piacere diluite lo sciroppo di amrena tenuto da parte con un pò di kirsch.
Dopodiché tagliate a cubetti il semifreddo di ricotta, poi infilate sugli spiedini le listarelle di crespelle dando loro una forma a doppia s e inserendo in ciascuna delle tre curve un cubetto di semifreddo.
Servite gli spiedini decorando, a piacere con le ciliegine e la menta.
Servite lo sciroppo al liquore a parte.