

Crespelle ai funghi

Procedimento

Per le crepes

1. In una bastardella sbattere le uova con un pizzico di sale e mezzo bicchiere di latte.
2. Aggiungere la farina alle uova, mescolando con una frusta fino ad ottenere una pastella liscia e senza grumi. Se è necessario unire aggiungere un pò di latte.
3. Unire il resto del latte ed il burro fuso lasciato intiepidire.
4. Filtrare il composto con un passino (o uno chinois stamino) e farlo riposare per almeno 30' in un luogo fresco.
5. Scaldare sul fuoco una padella per crepes (circa 18-20 cm di diametro) ed ungerla leggermente con burro.
6. Versare al centro della padella un mestolo circa di pastella.
7. Ruotare velocemente la padella in modo da ricoprirne il fondo e lasciare rapprendere.
8. Girare la crepes aiutandosi con una spatola francese.
9. Lasciarla rapprendere anche dall'altro lato e toglierla dal fuoco e lasciare scivolare la crepe in un piatto o vassoio.
10. Continuare in questo modo fino ad esaurimento della pastella, sovrapponendo le crepes una sull'altra.

Note

- a) Se non si dispone di una padella per crepes, si può utilizzare una padella antiaderente.

Per la farcia ai funghi

1. Mondare i funghi e tagliarli a lamelle
2. In un tegame fare imbrionire leggermente l'aglio tritato finemente con l'olio, quindi unire il prezzemolo tritato e subito i funghi.
3. Far rosolare a fiamma vivace per qualche minuto, condire con sale e pepe, e continuare a cuocere per circa 10' a fiamma moderata. A fine cottura il liquido di cottura dovrà essere completamente evaporato.
4. Nel frattempo preparare la besciamella con le dosi indicate.
5. Incorporare alla besciamella ancora calda i funghi trifolati, il formaggio tagliato a cubetti e il parmigiano grattugiato.

Note

- a) Sostituire la besciamella con 1 kg di ricotta.

Per il confezionamento delle crespelle e finitura del piatto

Le ricette di CucinacoNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>

1. Disporre le crespelle su un piano di lavoro e porre al centro di ognuna un cucchiaino abbondante di farcia.
2. Chiudere la crespelle a fazzoletto e disporle su una pirofila imburrata sovrappingendole leggermente.
3. Preparare la salsa besciamella fluida con le dosi indicate e velare le crespelle.
4. Completare con parmigiano grattugiato, qualche fiocchetto di burro e gratinare in forno a 180°C per circa 15'

Note

- a) Unire alla besciamella un po' di funghi trifolati
- b) Variante: gratinare le crepes senza velarle con la salsa besciamella.

Consigli & curiosità

- a) Variante: crespelle prosciutto e funghi – ridurre la quantità di funghi (cica 300-400 g di funghi porcini freschi) ed aggiungere 250 g di prosciutto cotto tagliato a julienne
- b) variante 2: aggiungere alla salsa ai funghi della pancetta rosolata e tritata.

Ricetta dello Chef A. Solillo