



CREPELLE CON FUNGHI E BESCIAMELLA

blog.giallozafferano.it/atavolacontea/



Ingredienti:

Per le Crepes:

2 uova

2 cucchiai grandi di farina

1 pizzico di sale

1 bicchiere di latte

40 g burro

Per la besciamella:

50 g burro

50 g di farina

50 ml di latte

50 g di parmigiano grattugiato

1 pizzico di noce moscata

1 pizzico di sale

Per il ripieno di funghi:

200 g di funghi porcini (freschi o surgelati)

20 g di funghi porcini secchi

1 ciuffo di prezzemolo

1 spicchio di aglio

1 cucchiaio di OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DANTE 100% ITALIANO

sale, pepe

Per guarnire:

30 g di burro

parmigiano grattugiato

Preparazione:

Mescolate le uova, la farina, il latte ed il sale con una frusta in modo che l'impasto risulti liscio e senza grumi. Lasciare riposare l'impasto così ottenuto in frigorifero per circa 30 minuti. Prendere una padella antiaderente (scegliete la dimensione della padella a seconda che vogliate fare delle mini crepes o della crepes più grandi). Quando la padella sarà ben calda ungetela leggermente con il burro. Versate parte dell'impasto al centro della padella – io solitamente per ogni crepes verso ½



mestolo di impasto – e cercate muovendo la stessa di dare una forma circolare. Cuocete la crepes da entrambi i lati per circa 2 minuti. Proseguite fino ad esaurimento dell'impasto. Mettete da parte le vostre crepes ed iniziate la preparazione della farcitura. Mettere una casseruola sul fuoco con il burro e scioglietelo lentamente. Abbassate la fiamma ed incorporate poco a poco la farina, mescolando accuratamente affinché non si formino grumi. A questo punto aggiungete il latte poco per volta sempre continuando a mescolare. Quando tutto il composto si sarà amalgamato per bene alzate la fiamma arrivate ebollizione, quindi aggiungere il parmigiano grattugiato e una grattata di noce moscata. Proseguire la cottura, mescolando continuamente, fintanto che il composto non raggiungerà una consistenza cremosa. Regolate di sale. Pulite, lavate e tagliate a fettine i funghi, e mettete in ammollo in acqua tiepida i funghi secchi. In una casseruola fate soffriggere l'olio, il prezzemolo e l'aglio. Unite i funghi e saltateli per 15 minuti circa. Aggiustate di sale e pepe. A questo punto potete farcire le vostre crespelle. Mettete in ognuna di esse 2-3 cucchiariate di besciamella mischiata ai funghi (la quantità dipende dalla dimensione delle vostre crespelle). Ripiegatele in quattro o create dei rotolini. Disponete le crespelle in una pirofila imburrata, cospargetele con il parmigiano e qualche fiocchetto di burro. Gratinatetele in forno caldo per 10 minuti circa e servitele.