

PRIMI PIATTI

Cannelloni di crepes ai funghi

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *1 ORA DI RIPOSO DELLA PASTELLA*



Quell che vi andiamo a proporre è una deliziosa ricetta: **cannelloni di crepes ai funghi**. Chi l'ha detto infatti che i cannelloni debbano per forza essere di pasta? Noi abbiamo pensato che un'ottima soluzione per chi non ama particolarmente la pasta possano essere le crepes. I cannelloni di crepes salati ai funghi sono un primo piatto squisito, basta veramente poco per farli e poi si possono anche preparare prima in modo da anticiparsi e completare la gratinatura in forno solo al momento opportuno. Sono molto versatili e piacciono sempre a tutti, si possono preparare ad esempio per amici a

cena, o per una domenica a pranzo con i parenti. Vi basterà realizzare una buona base neutra e dar via alla fantasia per farcire. In questa ricetta abbiamo scelto i funghi che hanno sempre un gran successo ma voi potete tranquillamente sbizzarrirvi per creare nuove varianti gustose. I cannelloni di crepes sono davvero una sfiziosa alternativa ai classici cannelloni che in genere si preparano la domenica, anzi, saranno di certo graditi proprio perché sono una buona e bella novità. La ricetta è davvero molto semplice ma voi se avete bisogno potete scrivere nei commenti i vostri dubbi e di certo risponderemo ai vostri dubbi o perplessità. I cannelloni classici sono un piatto molto famoso della tradizione italiana, e ancora oggi non si sa in quale regione italiana siano nati. In genere sono farciti con carne macinata e uova, oppure si fanno di magro con ricotta e spinaci, la pasta si avvolge a cilindro e si prestano bene a soddisfare diversi palati, poiché molto versatili. In genere hanno la sfoglia di pasta fresca a base di semola e uova, che in questo caso è stata sostituita da una delicata crespella. È un piatto perfetto per i giorni di festa in cui si deve pensare a tante cose o ad un alto numero di portate, poiché le crespelle possono essere preparate in anticipo e poi lasciate in frigo anche il giorno prima, per poi farcirle ed infornarle a tempo debito! La farcia è decisamente autunnale: funghi e fontina...una vera delizia! Il tutto legato con dell'ottima [besciamella](#) fatta in casa.

Che dire poi della crosticina che si formerà dopo la cottura in forno? a noi è venuta già l'acquolina!

Provatele e vedrete che meraviglia!

Scoprite anche le nostre [crepes salate con prosciutto e formaggio!](#)

PER LE CREPES

LATTE INTERO 500 ml

FARINA 250 gr

UOVA 3

SALE

PER LA BESCIAMELLA

BURRO 25 gr

FARINA 25 gr

LATTE INTERO 250 ml

SALE

NOCE MOSCATA

PER LA FARCIA

FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)

400 gr

FONTINA 150 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 50
gr

PREPARAZIONE

1 Come prima cosa preparate la besciamella come siete soliti: fate cuocere insieme la farina ed il burro fino ad ottenere un roux dorato.

Aggiungete, quindi, il latte, poco alla volta, mescolando continuamente con una frusta per evitare la formazione di grumi.

Salate e aromatizzate con noce moscata a piacere.



2 Preparate, ora, la pastella per le crepes: rompete le uova facendole ricadere in una

ciotola. Aggiungete il latte e mescolate con una frusta.

Aggiungete la farina e mescolate per evitare la formazione di grumi, salate a dovere e mettetela da parte a riposare per un'oretta.





3 Preparate, ora, la farcia: fate soffriggere uno spicchio d'aglio e del prezzemolo tritato in padella con un giro d'olio.

Affettate gli champignons puliti e uniteli in padella. Fateli saltare finché non si saranno ammorbiditi.

Salate adeguatamente.



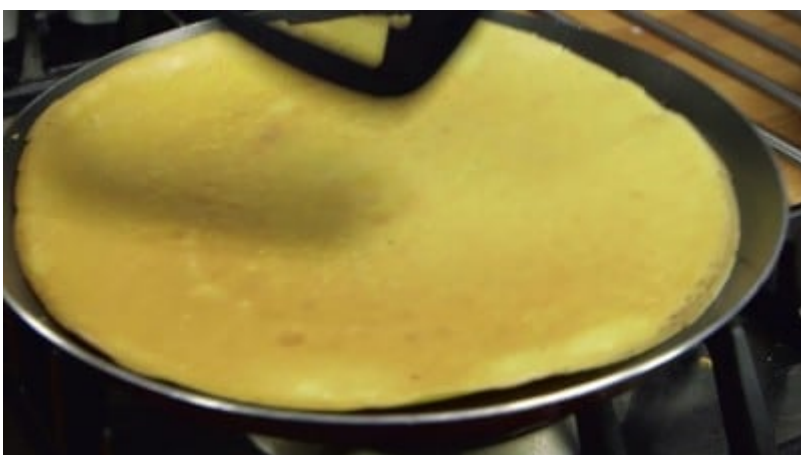


4 Mentre i funghi cuociono, tagliate la fontina a dadini.



5 Fate fondere un pezzettino di burro in una padella piatta per crepes, togliete l'eccesso di unto, versate un mestolo di pastella e distribuitelo nel padellino muovendolo.

Cuocetele prima da un lato e poi dall'altro, quindi mettete le crepes da parte.





6 Ora che avete a disposizione tutti i componenti della ricetta, potete comporre il tutto.

Tagliate le crepes su misura rispetto alla pirofila.



7 Ungete la pirofila con poco burro e sporcate il fondo con della besciamella.



8 Farcite le crepes con i funghi e la fontina, quindi arrotolate e allineate i cannelloni nella pirofila.





9 Distribuite la fontina ed i funghi rimasti sui cannelloni. Ultimate con uno strato di besciamella.





- 10 Distribuite il parmigiano grattugiato ed infornate a 180°C per 30-35 minuti o fino a gratinatura completa.



11 Serviteli immediatamente.



CONSIGLIO

Posso aggiungere della ricotta che ho da consumare?

Sì renderà il ripieno più morbido.

Al posto della fontina cosa posso usare?

Puoi utilizzare un formaggio a pasta morbida come l'asiago.

Una volta cotte posso congelarli?

Si puoi congelare i cannelloni in contenitori adatti e tenerli in freezer per un mese.