

PRIMI PIATTI

Crepes ai funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LE CREPES

- 3 uova
- 150 g di farina
- 100 g di latte
- 100 g di acqua
- 1 noce di burro
- 1 cucchiaino di sale.

PER IL RIPIENO

- 100 g di prosciutto cotto
- 100 g di emmenthal
- 100 g di funghi porcini freschi
- 2 confezioni di besciamella pronta
- 50 g di parmigiano
- 100 g di porcini
- 40 g di burro.

PREPARAZIONE

- 1 Frullare insieme tutti gli ingredienti per realizzare le crepes. Versare il composto in un piatto ed immergervi la crepiera.



- 2 Frullare il prosciutto cotto, l'emmenthal e il fungo e farcire le crepes con questo composto.



- 3 Mettere la besciamella sul fondo di una teglia e adagiarvi le crepes farcite, quindi ricoprirle con altra besciamella.



4 Tagliare a fettine i funghi e disporli sopra la besciamella.



5 Aggiungere qualche noce di burro e una spolverata di parmigiano.



6 Infornare a 200°C per 30 minuti circa.





Con questa ricetta si realizzano circa 12 crepes. **NOTE**