

PRIMI PIATTI

Crêpes con provola e funghi al forno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le [crêpes](#) con provola e funghi al forno sono un delizioso jolly per quando la fantasia va in vacanza!

Le crêpes si prestano a innumerevoli varianti, vi proponiamo questa: al forno, con un cuore di provola filante e la ricchezza dei funghi... Goloso e invitante! Quella che vi proponiamo in questo articolo è una ricetta davvero favolosa ovvero le crepes con provola e funghi al forno. Cosa c'è di meglio infatti nel pranzare con un piatto ricco e gustoso? Siamo sicuri che vi piacerà senz'altro, anche perché in genere le crepes sono amatissime da tutti! C'è da dire che l'impasto base si presta ad

essere portato in tavola ed è delizioso sia farcito con crema alle nocciole, con miele, con frutta fresca o marmellata, ma è buonissimo anche con tutti i tipi di ripieni salati! Creando l'impasto base poi si può scegliere se servirle come antipasto, magari tagliato a rotolini a mo di finger food, come primo o come dolce! Oltre ad essere buonissime sono anche molto economiche...in genere si hanno già tutti gli ingredienti in casa! Vi basterà mescolare uova, latte e farina per avere una base neutra alla quale abbinare poi i vari tipi di farcia. Una unica raccomandazione è quella di tenere le crepes al caldo man mano che le si preparano e questo lo si può fare mettendo le crepes impilate su un piatto e poi coperte da una campana per dolci o una semplice insalatiera. Questa operazione non consentirà all'impasto di seccare troppo. Si può pensare anche di prepararle in anticipo, anche il giorno prima, potete cuocere infatti le vostre basi e poi lasciarle in frigorifero al massimo due giorni chiuse in una scatola per alimenti. Questa versione che vi presentiamo è con funghi e formaggio ma volendo vi basterà solo un po' di fantasia per realizzare varianti altrettanto gustose! Potreste per esempio farcirle con 4 formaggi oppure con del prosciutto cotto e formaggio filante. Be' davvero vi basterà dare spazio alla vostra creatività per farle sicuramente buonissime! Se amate poi la pasta con i funghi, provate anche le [lasagne ai funghi](#) ...eccezionali anche loro!

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

PER LE CRÊPES

LATTE INTERO 250 ml

UOVA 2

FARINA 00 125 gr

BURRO

SALE

PER FARCIRE

FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)

600 gr

PROVOLA AFFUMICATA 200 gr

TIMO 2 rametti

SCALOGNO 2

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 80

gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

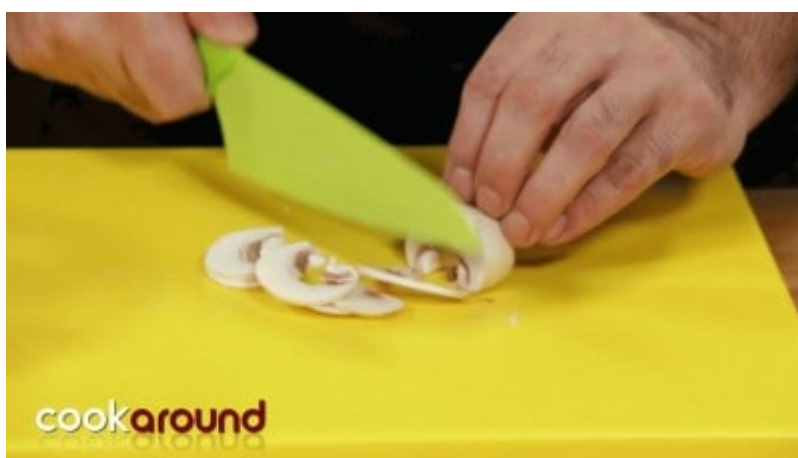
BURRO

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta delle crepes ai funghi per prima cosa scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva in padella, aggiungete i rametti di timo e lo scalogno affettato e fate soffriggere.



- 2 Pulite ed affettate finemente i funghi, aggiungeteli alla padella con un pizzico di sale e fateli saltare per qualche minuto.



- 3 Mettete sul fuoco la padella per le crêpes, prendete la pastella e iniziate a preparare le crêpes.



- 4 Affettate la provola a dadini e mettetela da parte.



- 5 Ungete con del burro una pirofila e posizionatevi la prima crêpe, farcitela per metà con il composto di funghi, con la provola e chiudetela a metà.

Procedete in questo modo anche con le altre crêpes.





- 6 Spolverate con il parmigiano grattugiato e infornate a 180 - 200°C fino a gratinatura (circa 15-20 minuti).



7 Servite le crêpes ben calde con la provola filante.

CONSIGLIO

Volendo posso congelarle?

Sì, ti consiglio di congelarle prima di metterle al forno, così quando ti serviranno dovrai solo scongelare e finire la cottura.

Ho della salsiccia da consumare, come potrei usarla?

Puoi spellarla e fare a pezzettini l'interno, soffriggerla nella padella in cui farai i funghi.

Ne è avanzata una porzione. Posso mangiarla domani?

Sì, mettila in frigo e domani sarà ancora buonissima!

Vanno bene qualunque tipo di funghi?

Sì soprattutto gli champignon.