

PRIMI PIATTI

I gesuiti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LE CREPES

60 g di farina
1 uovo
un pizzico di sale
125 ml latte
30 ml acqua.

PER LA FARCIA

500 ml di besciamella
60 g di funghi trifolati
2 mozzarelle da 125 g
300 g di formaggi misti
60 g di parmigiano grattugiato
1 cucchiaio di salsa di pomodoro.

PREPARAZIONE

1 Per le crepes: setacciate la farina in una ciotola. Aggiungete il sale.

Fate una fontana e unite l'uovo, mescolare bene.

Incorporate anche il latte e l'acqua e mescolare fino ad avere un composto senza grumi.

Lasciate la miscela riposare per 20-30 minuti.

Scaldare la padella di 20 cm su fuoco medio.

Imburrate la padella e versate circa 30 ml di composto.

Fate in modo che il composto copra bene la base della padella.

Cuocete per un minuto o finché la base non diventa dorata.

Girate la crepe e continuare a cuocere per 20-30 secondi.

Tagliare a dadini la mozzarella ed i formaggi.

Imburrate leggermente una pirofila e coprite il fondo con uno strato di crepes.

Coprite con abbondante besciamella, la mozzarella, il formaggio, i funghi trifolati, la salsa di pomodoro, il parmigiano ed ancora besciamella.

Coprite con un altro strato di crepes, un velo di besciamella ed un poco di parmigiano.

Infornate a 200°C per circa 15 minuti oppure fino a quando la superficie è ben dorata.

