

PRIMI PIATTI

Lasagne di crepes ai funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Le lasagne di crepes ai funghi sono un piatto cremoso e raffinato, ideale per chi cerca una variante originale delle classiche lasagne. La morbidezza delle crepes si sposa con il sapore intenso dei funghi, creando un piatto unico e delizioso.

INGREDIENTI PER CUCINARE LE LASAGNE DI CREPES AI FUNGHI

CREPES 12

BESCIAMELLA 1 l

FUNGHI CHAMPIGNON puliti - 600 gr

SALE

PEPE

SPICCHIO DI AGLIO 1

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO

COME FARE LE LASAGNE DI CREPES AI FUNGHI

1 In una padella capiente versa un giro d'olio e unisci uno spicchio d'aglio diviso a metà.

Appena è rosolato rimuovilo e versa i funghi.

Fai cuocere a fiamma medio bassa mescolando spesso, a metà cottura aggiusta di sale. Quando i funghi saranno ben coloriti e l'acqua di cottura che rilasciano quasi del tutto ritirata, spegni e tieni da parte.





2 Tieni da parte un paio di cucchiaini di besciamella e la restante uniscila in padella con i funghi. Amalgama molto bene e aggiusta di sale e pepe, mescolando ancora. Spalma sul fondo di una teglia rettangolare i due cucchiaini di besciamella.





3 Disponi sul fondo della teglia due crepes, una accanto all'altra e sovrapposte, spalma la superficie con abbondante condimento di besciamella e funghi, spolvera con il formaggio grattugiato e continua ad alternare fino ad esaurimento degli ingredienti.

Termina con una ricca spolverata di formaggio grattugiato e inforna a 190°C statico per 25-30 minuti, oppure 180°C ventilato.

Gli ultimi minuti imposta su grill così da ottenere una golosa crosticina.







LASAGNE DI CREPES AI FUNGHI: UNA VARIANTE RAFFINATA E

Le lasagne di crepes ai funghi sono una variante raffinata delle classiche lasagne, perfetta per chi cerca un piatto diverso dal solito ma ricco di gusto. In questa ricetta, le crepes sostituiscono la pasta tradizionale, creando strati morbidi e delicati che si alternano a una ricca farcitura di funghi e una cremosa besciamella. Il risultato è un piatto avvolgente, con il sapore intenso dei funghi che si unisce alla delicatezza delle crepes, per un'esperienza unica. **Le lasagne di crepes ai funghi sono ideali per cene speciali, pranzi della domenica o quando si vuole stupire i propri ospiti con un piatto raffinato e diverso dal solito.**

COME CONSERVARE LE LASAGNE DI CREPES AI FUNGHI

Le lasagne di crepes ai funghi possono essere conservate in frigorifero per 2-3 giorni, chiuse in un contenitore ermetico o coperte con pellicola trasparente. Per riscaldarle, ti consigliamo di usare il forno a bassa temperatura, in modo che la crema e le crepes rimangano morbide e non si secchino. Puoi anche congelare le lasagne, magari già porzionate, e scongelarle in frigorifero prima di riscaldarle in forno. In questo modo potrai gustare un piatto delizioso anche nei giorni successivi alla preparazione.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per evitare sprechi, puoi riutilizzare le crepes avanzate preparando delle crepes dolci per la colazione, farcite con marmellata o crema al cioccolato. I funghi cotti possono essere aggiunti a una frittata o aggiunti ad un ragù di carne per conferire un tocco di gusto in più. *Se ti avanzano delle lasagne di crepes ai funghi, puoi trasformarle in un delizioso pranzo da asporto, scaldandole al forno o al microonde il giorno successivo.*