

PRIMI PIATTI

Crespelle autunnali al forno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



olio

sale.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere i funghi porcini secchi a bagno in acqua calda e latte per due ore.



- 2 Preparare il sugo: soffriggere in olio la cipolla, aggiungere l'aglio, aggiungere i pomodori o la passata e infine i porcini.

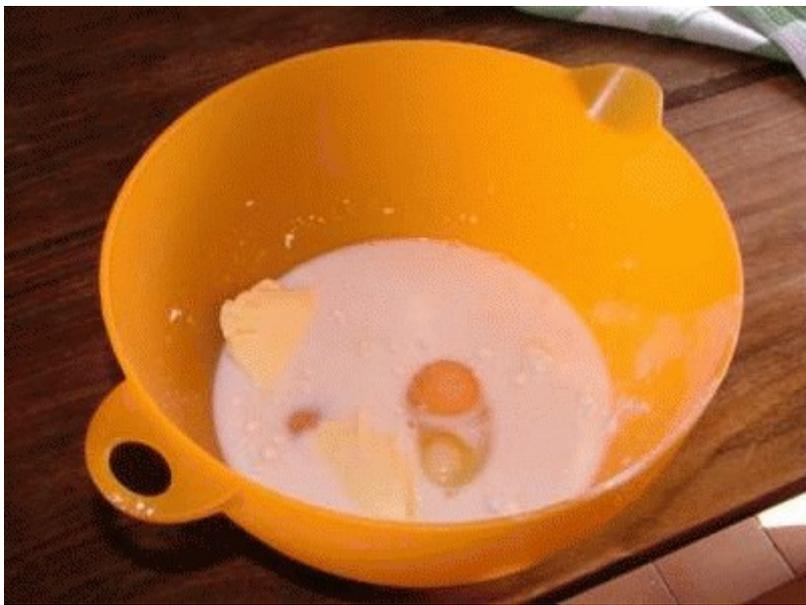


3 Nel frattempo preparare la besciamella: sciogliere il burro e scaldare il latte in un tegame a parte. Quando il burro sarà fuso, aggiungere la farina, usando la frusta in modo da ottenere una pappetta, da gettare poi nel latte bollente a fuoco spento. Dopo aver mescolato bene con la frusta riaccendere il fuoco. Al primo bollore, la besciamella diventerà più cremosa, togliere dal fuoco, aggiungere sale e noce moscata.





- 4 Per le crespelle: mescolare tutti gli ingredienti con poco sale e amalgamare velocemente con frusta.



- 5 Cuocere le crespelle in una una padella antiaderente o una specifica per crepes, ben calda e unta con una noce di burro, versando un mestolino di impasto e muovendo il padellino affinché la crespella abbia la forma rotonda. Quando sarà dorata, girare dall'altro lato con una paletta piatta.



- 6 Quasi a fine cottura aggiungere la carne macinata al sugo di funghi, senza friggerla prima.
Cospargere il fondo di una teglia da forno con il sugo.





- 7 Mescolare una parte dei funghi con la carne macinata, la besciamella, la mozzarella e scamorza e un po' di sugo.



- 8 Adagiare ogni crespella sul piano da lavoro, metterci un po' di ripieno e girarla. Disporre le crespelle una a fianco all'altra. Quindi cospargere di sugo, poi di besciamella e infine tantissimo parmigiano.



9 Infornare a 200° fino a completa doratura.



Per 6 - 7 crespelle; per 3 - 4 persone.

NOTE