

PRIMI PIATTI

Fagottino salmone e funghi

di: *calime*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

300 g di polpa di salmone
250 g di funghi
6 pomodorini
mezzo bicchiere di vino bianco
125 ml circa di panna da cucina
1 spicchio di aglio
poco olio.

PER LE CREPES

80 g di farina
1 uovo
sale
250 ml circa di latte.

PREPARAZIONE



2 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 mescolare fino ad avere un composto senza grumi.

Lasciate la miscela riposare per 20-30 minuti.

Scaldate 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.

Per il ripieno: pulite i funghi e tagliare a fettine.

In una padella mettete l'aglio e l'olio fate scaldare ed aggiungete i funghi, fate rosolare

finchè i funghi perdano la loro acqua di vegetazione.



3 Aggiungete i pomodorini tagliati a spicchi e lasciate asciugare ancora un poco.



4 A questo punto unite il salmone e quando è rosolato sfumare con il vino bianco, lasciate cuocere per 5 minuti.



5 Aggiungete la panna e lasciate rassodare un poco.

Farcite ogni crepe con poco ripieno, chiudete ogni fagottino con dello spago e servite.

