

PRIMI PIATTI

Rose al gorgonzola e funghi con granella di pistacchi

di: *miscelaizer*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *40 min* COTTURA: *60 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



PER LE CREPES

2 uova

250 g di farina

500 g di latte

un pizzico di sale.

1 kg funghi prataioli

200 g di gorgonzola

500 g di latte

50 g di farina

26 g di burro

6 cucchiaini di olio extravergine di oliva

4 spicchi di aglio

4 cucchiaini di parmigiano

sale

pepe

poco prezzemolo tritato

4 cucchiaini di pistacchi.

PREPARAZIONE

1 Per le crepes: in una ciotola mescolare le uova con 100 ml di latte, aggiungete la farina ed il sale e mescolare fino a non avere più grumi infine aggiungete il latte rimasto.

Mettete su fiamma bassa una padella antiaderente da 28 cm ed imburrare leggermente.

Quando la padella è ben calda versate un mestolo di pastella al centro e fate roteare la padella velocemente, fino a distribuire la pastella su tutta la superficie.

Lasciate cuocere per 30 secondi, finchè non vedrete i bordi che imbruniscono e si sollevano leggermente, e girare facendo cuocere altri 30 secondi.

Preparate in tutto 8 crepes.

Se non avete una padella antiaderente da 28 cm potete prepararle con una padella più piccola.

Preparate i funghi trifolati: pulite i funghi con un tovagliolo e tagliate la parte terrosa (se riuscite a non lavarli è meglio), tagliare a bastoncini.

In una padella a bordi alti scaldate l'olio con l'aglio e fate sfrigolare, togliete l'aglio e aggiungete i funghi.



- 2** Lasciate trifolare (senza aggiungere sale) a fuoco vivace per 10-15 minuti, finchè non si saranno asciugati ben bene, poi aggiungete sale, pepe e prezzemolo e fate dorare qualche funghetto sul fondo della pentola.



- 3** Mentre i funghi cuociono preparate la besciamella: fate fondere in una casseruola il burro, unite la farina ed il latte tiepido a poco a poco, mescolare bene e sciogliete tutti i grumi.

Mettete sul fuoco e fate addensare.

Quando è pronta spegnete il fuoco, aspettate 2 minuti e aggiungete il gorgonzola tagliato a pezzettoni.

Mescolate e fate fondere. Assaggiate per aggiustare di sale e aggiungete del pepe.



- 4 Riprendete le crepes, sovrapponetene 2 parzialmente, (se non avete modo di fare le crepes con la padella da 28 cm sovrapponetene più di due).

Distribuite uniformemente la besciamella al gorgonzola ed i funghi. Lasciate un pò di besciamella per dopo.



5 Ripiegate le parti laterali delle crepes per non far uscire il ripieno e arrotolate.





6 Tagliate ogni rotolo a fette di 2-3 cm di spessore.



7 Sistematele nella placca foderata con carta forno su cui avete spalmato un pò di besciamella.



- 8 Disponete sopra ogni rosa un cucchiaino di besciamella, una spolverata di parmigiano e una manciata di pistacchi tritati grossolanamente.





9 Infornate a 200°C per 15- 20 minuti.

