

CREPPELE AI FUNGHI PORCINI



INGREDIENTI: (PER 2 PERSONE)

- 2 uova
- 250 gr di latte (o acqua)
- 100 gr di farina 00
- Sale q.b.
- 50 gr di funghi porcini secchi
- Cipolla q.b.
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- Brodo vegetale q.b.
- 400 gr di latte
- 40 gr di farina 00
- 40 gr di burro
- prezzemolo q.b.

PREPARAZIONE:

Cominciate a preparare le crespelle: in una ciotola battete le uova, aggiungete 250 gr di latte e infine 100 gr di farina, battete bene il composto finché risulti ben liscio e omogeneo.

Scaldate ora una padella antiaderente a bordo basso e ungetela con un goccio d'olio, aiutandovi con un mestolo mettete un po' di pastella e distribuitela uniformemente sul fondo facendo ruotare la padella.

A fuoco moderato fate cuocere e quando i bordi si staccano è pronta. Tenetela da parte e continuate così fino ad esaurimento degli ingredienti (verranno circa 8 crespelle diametro 22 cm).

Ora mettiamo in ammollo nell'acqua tiepida i funghi e lasciamoli rinvenire per almeno 20 minuti.

Prepariamo quindi la besciamella: in un padellino mettete a sciogliere il burro, aggiungete i 40 gr di farina e un goccio di latte, amalgamate bene per evitare che si formino grumi, unite quindi poco alla volta il resto del latte sempre mescolando infine salate; portate quindi il padellino sul fuoco a fiamma bassa e continuando a mescolare terminate la preparazione aspettando che addensi.

Coprite ora la besciamella con la pellicola alimentare mettendola a contatto, in modo che raffreddando non di faccia la crosticina in superficie.

In un tegame fate scaldare un giro d'olio, scolate i funghi e fateli rosolare con un trito di cipolla.

Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare, insaporite con un mestolo di brodo e portate a cottura.

Unite quindi i funghi alla besciamella. Ora riprendete le crespelle e mettete su ognuna di esse un cucchiaino abbondante di besciamella, ora piegatele in quattro e adagiate in una pirofila.

Scaldare il forno a 180°C e nel frattempo spolverate le crespelle con il prezzemolo tritato e qualche fiocchetto di burro. Infornate per circa 10 minuti per farle dorare e servite ben calde.