

## Ricetta: **Crespelle ai funghi**

Author: WWW.MISYA.INFO

Le crespelle ai funghi sono uno di quei piatti a cui non riesco a dir di no! Hanno un gusto così delicato da sciogliersi in bocca e poi le ricette con i funghi hanno sempre il loro perchè! Purtroppo in queste ultime settimane non ho molto tempo da dedicare alla cucina perchè arrivo a casa sempre più tardi e queste ultime ricette sono frutto di qualche pranzetto preparato nel week end. Questo venerdì per San Giuseppe volevo preparare le classiche zeppole di pasta choux, quelle ripiene di crema pasticcera e amarene ma "purtroppo" vado a Ischia per il week end quindi non avrò modo di fotografare i procedimenti della preparazione, ma la mia ricetta ve la posto comunque, poi aggiungerò le foto dei procedimenti ; ) Bene, bando alle chiacchiere... beccatevi questa ricetta delle crespelle ai funghi ;)

Ingredienti per 4 crespelle:

1 uovo  
150 ml di latte  
100 gr di farina  
200 ml di besciamella  
500 gr di funghi freschi  
200 gr di provola  
30 gr di parmigiano  
1 spicchio di aglio  
olio  
sale

Tempo di preparazione: 40 min

Tempo di cottura: 20 min

Tempo totale: 1 ora

Procedimento per preparare le crespelle ai funghi

Preparare la besciamella formando una roux con 20 gr di burro, 20 gr di farina e 200 ml di latte. Qui trovate la ricetta per preparare la besciamella corredata di foto.

In una terrina sbattere le uova con il latte e un pizzico di sale. Aggiungere la farina e incorporarla mescolando con la frusta per non far creare grumi.

Riporre la pastella per le crespelle in frigo per 30 minuti circa ricoprendo la terrina con una pellicola.

Riscaldare la crêpière (o una padella antiaderente unta con un po' di burro) e versate un mestolo di pastella e stendetela su tutta la superficie della crepiere.

Cuocere le crespelle da entrambe i lati per un paio di minuti. E tenetele da parte.

Preparare ora i funghi facendoli saltare in padella con uno spicchio d'aglio e un pò d'olio.

Cospargere ogni crespella con uno strato di besciamella e al centro disporre un cucchiaino di funghi e uno di provola tagliato a dadini

Richiudere ogni crespella a fagottino e posizionarle in una pirofila cosparsa di uno strato di besciamella

Cospargere le crespelle ai funghi con la restante besciamella, funghi e provola.  
Spolverizzare il tutto con del parmigiano e infornare a 180°

Cuocere le crespelle ai funghi per 20 minuti circa o finchè non si saranno gratinate in superficie

Lasciar intiepidire quindi sollevare e servire nei piatti.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO