

CRESPELLA GRATINATA AI FUNGHI PORCINI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

Meno di 30 min

INGREDIENTI (X 4 PERSONE)

4 crepes da preparare con:

2 uova

100 g di farina

300 g di latte

Sale e pepe q.b.

Per il ripieno:

40 g di funghi porcini secchi

Facoltativo Scalogno e/o aglio

100 g di prosciutto crudo

100 g di formaggio grana grattugiato

1 litro di besciamella

PREPARAZIONE

Reidratare e pulire i porcini secchi come suggerito alla voce "I nostri consigli d'uso". Saltarli in padella con il prosciutto a listarelle e un goccio d'olio o se preferite sul soffritto di scalogno e/o aglio. Saltare le crespelle in una padella antiaderente leggermente unta, riempire con i funghi e il prosciutto. Imburrare una pirofila e disporre le crepes arrotolate. Coprire il tutto con la besciamella fatta precedentemente, spolverare con il parmigiano e gratinare in forno per circa 15 minuti. Adagiare in un piatto di portata su cialde di parmigiano