

Crespelle alla crema di funghi e fontina



Le crespelle alla crema di funghi e fontina sono un primo piatto la cui farcitura è preparata con una crema di mascarpone e funghi insaporita dalla fontina.

Per le crespelle

Burro 40 gr

Latte 500 gr

Uova 3 intere

Sale q.b.

Farina 250 gr

Per la crema ai funghi

Mascarpone 250 gr

Pepe macinato q.b.

Aglione uno spicchio

Olio di oliva 2 cucchiaini

Sale q.b.

Procedimento per le crespelle:

In una ciotola setacciate la farina, unite le uova sbattute e una presa di sale; incorporate al composto il latte e il burro fuso, mescolate e fate riposare per qualche ora.

Al momento di preparare le crespelle, ammorbidite il composto con un paio di cucchiaini di acqua. Ungete di burro una piccola padella, quindi versate un mestolino di composto e distribuitelo uniformemente sul fondo ruotando la padella.

Quando la crespella sarà dorata, voltatela e fatela cuocere anche dall'altro lato, poi disponetela su un foglio di carta assorbente da cucina. Preparate allo stesso modo le altre crespelle, unguendo ogni volta la padella con poco burro.

Funghi porcini testa nera, freschi o anche secchi 400 gr

Per la farcitura

Fontina Valdostana 100 gr

PROCEDIMENTO: Iniziate con la preparazione della crema di funghi che servirà per farcire le crespelle. Lavate i funghi e tagliateli a fettine (se secchi lasciateli in ammollo per ammorbidirli); in una

padella mettete a soffriggere l'aglio insieme all'olio e aggiungete poi i funghi che lascerete cuocere fino a quando non si saranno ammorbiditi . Nel frattempo preparate le crespelle



Una volta che i funghi saranno cotti, mettetene 270 gr in un frullatore e riduceteli in crema (5), e tenete da parte i restanti funghi interi. In una padella unite la crema di funghi al mascarpone (6) stemperando il tutto con qualche cucchiaio di latte: salate e pepate secondo i vostri gusti. Lasciate cuocere per qualche minuto e quando la crema sarà pronta, cospargeteci l'interno delle crespelle (7-8).



Prendete la fontina, eliminate la crosta e tagliatela a cubetti o a fettine sottili (9) e aggiungeteli alla farcitura della crespella (10). Unite qualche fungo intero lasciato da parte e chiudete a ventaglio (11). terminate versando un cucchiaio di crema sulla superficie della crespella (12) e ancora qualche fungo intero. Prima di servirle, passate le crespelle in forno a 180 gradi per qualche minuto. Servite le crespelle alla crema di funghi e fontina ben calde.