

INVOLTINI DI CRÊPES MARIA LUISA

Ingredienti per 4 persone:

- 3 uova,
- sale,
- 2 cucchiaini di farina,
- un bicchiere scarso di birra,
- 150 g di burro,
- 400 g di funghi (potete scegliere a vostro piacimento tra champignons, porcini o, meglio ancora, ovoli),
- 2 cipolline,
- uno spicchio d'aglio,
- pepe,
- 3 fette di prosciutto cotto (oppure di lingua salmistrata),
- 100 g di panna (del tipo per cucinare),
- 50 g di parmigiano grattugiato.

Sbattete le uova in un piatto con un'abbondante presa di sale; in un altro piatto fondo stemperate lentamente la farina con la birra, cercando di eliminare tutti i grumi.

Versate quindi, il miscuglio sulle uova, mescolando ancora bene e sbattendo con una forchetta, per far leggermente montare le uova.

Ponete al fuoco un padellino da crêpes, largo non più di un palmo, con una nocciolina di burro; non appena questo sarà imbiondito, versatevi un mescolino di composto, spandendolo bene nel recipiente, in modo da ottenere una crepe molto sottile; fatela dorare da entrambe le parti e fatela poi scivolare su un piatto.

Preparate allo stesso modo altre sette crêpes, aggiungendo ogni volta una nocciolina di burro.

Ora pulite accuratamente i funghi e tagliateli a striscioline; mettete al fuoco un tegame con 50 g di burro e un trito di cipolline e aglio, lasciateli imbiondire e unitevi i funghi, facendoli saltare a fiamma viva, fino a quando avranno perso tutta la loro acqua; abbassate quindi la fiamma, salateli, pepateli, aggiungete il prosciutto o la lingua tagliati a bastoncini molto piccoli e sottili e irrorate tutto con la panna, facendo addensare il fondo di cottura per qualche minuto.

Con questo composto riempite le crêpes e avvolgetele a rotolino.

Adagiatele in una pirofila imburrata, cospargetele con il parmigiano grattugiato e distribuitevi dei fiocchetti di burro.

Passate in forno per far sciogliere il formaggio, lasciando gratinare leggermente la superficie.