

# CRÊPES AL POMODORO E AI FUNGHI

Ingredienti per 6 persone:

- 250 g di farina,
- 1/2 bicchiere di latte,
- 50 g di burro,
- 400 g di pomodori,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 200 g di funghi,
- 100 g di salsiccia,
- 3 uova,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 rametto di prezzemolo,
- 1 cipolla,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 foglia di alloro,
- 3 foglie di basilico,
- sale,
- pepe.

In un pentolino fate rosolare a calore moderato mezza cipolla tagliata a fettine e uno spicchio d'aglio con due cucchiaini d'olio d'oliva, a calore moderato per 3-4 minuti.

Aggiungete la polpa dei pomodori, una presa di sale e una macinata di pepe, bagnate con il vino bianco e lasciatelo evaporare a fuoco medio.

Quando il vino si sarà consumato, profumate la salsa con l'alloro e il basilico e lasciate cuocere a calore moderato per un quarto d'ora, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno.

Al termine, unite il prezzemolo tritato e togliete dal fuoco.

Mondate i funghi, strofinateli con un telo umido per eliminare tutto il terriccio e tagliateli a pezzetti.

Fateli rosolare in una padella con il resto dell'olio, la salsiccia, anch'essa tagliata a pezzetti, e la cipolla e l'aglio rimasti, tritati, a calore moderato per 5 minuti.

Cospargete il soffritto con sale e pepe appena macinato, aggiungete il prosciutto tagliato a dadini e fate cuocere a calore moderato per circa 10 minuti, o fino a quando i funghi saranno teneri.

Ponete in una terrina la farina, le uova, il latte, qualche cucchiaino d'acqua e un pizzico di sale, quindi sbattete il tutto con una frusta fino a quando si sarà formata una pastella morbida e omogenea.

Versatene un paio di cucchiaini in una padella unta di burro e fate rapprendere a fuoco moderato.

Quando sarà dorata, girate la crêpe e fate colorire anche l'altro lato.

Togliete la crêpe dalla padella e procedete nello stesso modo fino ad esaurimento della pastella, ungendo ogni volta il recipiente con un fiocchetto di burro.

Farcite le crêpes con il composto a base di funghi, arrotolatele e allineatele in una teglia imburata, poi copritele con la salsa di pomodoro e fatele gratinare nel forno (200°) per 10 minuti.

Servite subito.