

# CRÊPES CON FORMAGGIO E FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 crêpes,
- 100 g di ricotta,
- 100 g di formaggio roquefort,
- 80 g di formaggio parmigiano reggiano,
- 2 uova,
- 100 g di funghi coltivati,
- 1 1/2 cucchiaino di basilico tritato,
- 1 1/2 cucchiaino di prezzemolo tritato,
- 1 1/2 cucchiaino di erba cipollina tritata,
- sale,
- pepe,
- 1 grattatina di noce moscata,
- 80 g di burro,
- 60 g di formaggio gouda grattugiato,
- 2 pomodori.

Pulite i funghi, strofinandoli con un telo inumidito per eliminare ogni traccia di terriccio, poi tagliateli a fettine e fateli rosolare in una padella con 30 g di burro e un pizzico di sale, a calore moderato per 10-12 minuti.

Al termine lasciate raffreddare i funghi, quindi tritateli finemente con la mezzaluna.

Passate al setaccio la ricotta e il Roquefort e raccogliete il ricavato in una terrina.

Unite le uova, 60 g di Parmigiano grattugiato, un cucchiaino di basilico, uno di prezzemolo e uno di erba cipollina e i funghi.

Insaporite con il sale necessario, una macinata di pepe e una grattatina di noce moscata e mescolate con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.

Mettete la terrina nel frigorifero e lasciate riposare la preparazione per un'ora.

Trascorso il tempo indicato, farcite le crêpes con il composto di formaggio e funghi, poi arrotolatele e adagiatele, una accanto all'altra, in una pirofila unta con 20 g di burro.

Fate cuocere le crêpes nel forno preriscaldato (200°) per circa 10 minuti, dopodiché cospargetele con il Gouda grattugiato e il resto del Parmigiano e fatele gratinare nel forno a 250° per 2-3 minuti.

Mentre le crêpes cuociono pelate i pomodori, privateli dei semi e riducetene la polpa a dadini.

Fateli rosolare in una casseruola con il resto del burro, a fuoco dolce per 4-5 minuti, infine cospargeteli con il sale necessario, una macinata di pepe e le erbe tritate rimaste.

Togliete le crêpes dal forno, distribuitevi sopra i dadini di pomodoro, ben caldi, e servite.