

CRÊPES CON FUNGHI E ERBETTE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di farina,
- 3 uova,
- 25 cl di latte,
- 400 g di erbette,
- 150 g di funghi coltivati,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 80 g di burro,
- 1 tazza di panna,
- sale,
- pepe.

Pulite e lavate le erbette, poi fatele lessare in una casseruola con un bicchiere d'acqua e una presa di sale per circa 20 minuti.

Al termine scolatele, strizzatele bene, tritatele grossolanamente e fatele rosolare in una padella con una noce di burro, il prosciutto tagliato a dadini, il sale necessario e una macinata di pepe, a calore moderato per 4-5 minuti.

Mondate i funghi, tagliateli a fettine e fateli rosolare in un'altra padella con una noce di burro, sale e pepe, per circa 15 minuti a fuoco dolce.

A fine cottura, unite la panna, lasciatela addensare per qualche istante, quindi togliete dal fuoco.

Ponete in una terrinetta le uova, la farina, una presa di sale e il latte e lavorate il tutto con una frusta fino ad ottenere un composto fluido e omogeneo.

Versatene alcuni cucchiai in una padella leggermente unta di burro e fate cuocere la crêpe da entrambi i lati a calore moderato fino a quando sarà leggermente dorata.

Proseguite nello stesso modo fino ad esaurimento della pastella.

Farcite ogni crêpe con un poco del composto a base di erbette, poi arrotolatele e sistematele una accanto all'altra in un piatto di portata caldo.

Cospargetele con i funghi e il loro sughetto, ben caldo, e servite.