

CRÊPES AI FUNGHI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di farina,
- sale,
- 1 uovo,
- 15 g di burro,
- 1 tazza di besciamella,
- 100 g di fontina,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 150 g di funghi.

Sbattere le uova con la farina, il burro fuso e il sale.

Versare a cucchiaiate il composto in un padellino unto e cuocere le crêpes.

Trifolare i funghi e unirli alla besciamella insieme al formaggio ed al prosciutto tagliati a dadini.

Mescolare e riempire con il composto le crêpes formando dei fagottini.

Sistamarli in una pirofila e mettere in forno a 180° a gratinare.