

CRÊPES AI FUNGHI 2

Ingredienti:

Far trafilare 300 g. di funghi porcini con uno spicchio d'aglio tagliato a metà (che poi toglierete), una manciata di prezzemolo tritato e un pizzico di sale (o di brodo granulare vegetale).

A parte, preparate una besciamella con un cucchiaio di farina, 50 g. di burro ed una tazza di latte.

Quando è pronta, mischiatela ai funghi.

Preparare le crepes (o le galettes) nella maniera tradizionale, poi adagiatevi sopra una fetta di prosciutto cotto, ed una generosa quantità della salsina di funghi; piegate a metà; e lasciate cuocere ancora un momento prima di servire.