

CRÊPES CON PROSCIUTTO E FUNGHI

Ingredienti per 8 persone:

- 150 g di farina,
- 6 uova,
- 100 cl di latte,
- 1 noce di burro,
- 1 pizzico di sale,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato.

Per la farcitura:

- formaggio parmigiano grattugiato,
- 400 g di prosciutto cotto,
- besciamella,
- funghi porcini.

Preparare la pastella delle crepe ponendo tutti gli ingredienti in una ciotola e amalgamandoli con uno sbattitore.

Lasciare riposare il composto per un'ora.

Poi scaldare una padella antiaderente appena cosparsa di olio e quando risulterà arroventata, porre qualche cucchiaino del composto sul fondo, farlo scorrere in modo che lo ricopra completamente e cuocere.

Togliere le crepe e adagiarle provvisoriamente su un largo vassoio.

(Si possono preparare anche il giorno prima della preparazione della pasta).

Per farcire le crepe, preparare della besciamella e se si mettono i funghi una specie di salsa con questi, poi su ciascuna crepe porre un sottile strato di besciamella, un po' di formaggio grattugiato, un po' di funghi e il prosciutto sbriciolato.

Arrotolare la crepe e tagliarne delle strisce alte circa 3-4 cm.

Disporle entro una pirofila imburrata, avendo cura di fare un solo strato.

Per la cottura passare in forno a 170 gradi per 20 minuti,