



Lasagne di crêpes con funghi

INGREDIENTI

ingredienti per 4 persone

PER LE CRÊPES

- 3 uova
- 40 g di farina
- 200 g di patate lesse
- 1,5 dl di latte
- 30 g di burro fuso
- sale

PER IL RIPIENO

- 400 g di funghi misti già puliti e tagliati a pezzi
- 70 g di camembert
- 1 tuorlo
- 4,5 dl di latte
- 30 g di farina
- 30 g di burro
- sale, pepe
- olio extra vergine d'oliva
- aglio
- burro fuso grana

ESECUZIONE

Passare le patate allo schiacciap patate. In una ciotola amalgamare con una frusta tutti gli ingredienti per le crêpes fino ad avere un composto liscio e omogeneo senza grumi. Coprire con un canovaccio e fare riposare per una decina di minuti. Scaldare la crêpière e versare un poco di impasto, cuocere alcuni minuti per lato, e continuare fino ad esaurimento dell'impasto. Rosolare uno spicchio di aglio in una padella con un filo d'olio, quindi unire i funghi e cuocere a fuoco vivace per una decina di minuti girandoli spesso con un cucchiaio, alla fine salare e pepare. In una casseruola sciogliere il burro, unire la farina e fare tostare, versare il latte, salare e raggiungere il bollore mescolando con una frusta, continuare la cottura per alcuni minuti. Fuori dal fuoco unire il formaggio cubettato, i funghi e il tuorlo, quindi sistemare di sale. Formare il tortino alternando le crêpes con il ripieno, terminare con il burro fuso grana. Togliere il manico e passare in forno a 180°C per una quindicina di minuti.

UTENSILE CONSIGLIATO

CRÊPIÈRE

È l'utensile ideale per cucinare crêpes sia dolci che salate. L'ampia superficie di appoggio consente di cucinare anche piatti alla griglia senza l'aggiunta di grassi come carne, formaggi e verdure. Uno strumento eclettico con il quale preparare gustose bruschette o più semplicemente riscaldare piadine e polenta.