

Crespelle alla crema di funghi e fontina

Categoria: Vegetariana - Primi Piatti



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min Cottura: 25 min Dosi per: 6 persone
 Costo: Basso Difficoltà: Bassa

Le crespelle alla crema di funghi e fontina sono un primo piatto la cui farcitura è preparata con una crema di mascarpone e funghi insaporita dalla fontina.

Il periodo ideale per preparare le crespelle alla crema di funghi e fontina è senza dubbio l'autunno quando si possono gustare i funghi freschi, anche se ormai i funghi sono disponibili tutto l'anno grazie alla grande distribuzione.

Naturalmente agli champignon, che si trovano tutto l'anno, potrete sostituire qualsiasi tipo di fungo stagionale come ad esempio i porcini, i finferli o i chiodini.



Per le crespelle

- » Burro 40 gr
- » Farina 250 gr
- » Latte 500 gr
- » Sale q.b.
- » Uova 3 intere

Per la crema ai funghi

- » Aglio uno spicchio
- » Funghi champignon 400 gr
- » Mascarpone 250 gr
- » Olio di oliva 2 cucchiari
- » Pepe macinato q.b.
- » Sale q.b.

Per la farcitura

- » Fontina Valdostana 100 gr

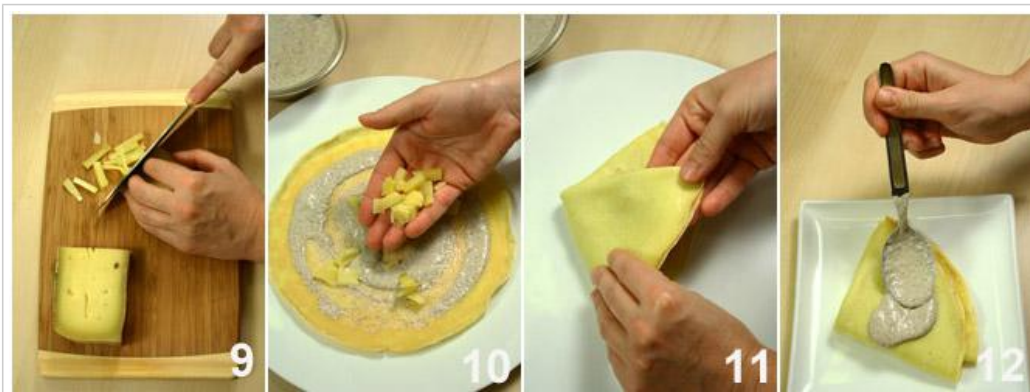
Preparazione



Iniziate con la preparazione della crema di funghi che servirà per farcire le crespelle. Lavate i funghi e tagliateli a fettine (1); in una padella mettete a soffriggere l'aglio insieme all'olio e aggiungete poi i funghi (2) che lascerete cuocere fino a quando non si saranno ammorbiditi (3). Nel frattempo preparate le crespelle (4) con gli ingredienti indicati e seguendo la ricetta che troverete cliccando [qui](#).



Una volta che i funghi saranno cotti, mettetene 270 gr in un frullatore e riduceteli in crema (5), e tenete da parte i restanti funghi interi. In una padella unite la crema di funghi al mascarpone (7) stemperando il tutto con qualche cucchiaio di latte: salate e pepate secondo i vostri gusti. Lasciate cuocere per qualche minuto e quando la crema sarà pronta, cospargeteci l'interno delle crespelle (7-8).



Prendete la fontina, eliminate la crosta e tagliatela a cubetti o a fettine sottili (9) e aggiungeteli alla farcitura della crespella (10). Unite qualche fungo intero lasciato da parte e chiudete a ventaglio (11). terminate versando un cucchiaio di crema sulla superficie della crespella (12) e ancora qualche fungo intero. Prima di servirle, passate le crespelle in forno a 180 gradi per qualche minuto. Servite le crespelle alla crema di funghi e fontina ben calde.

Consiglio