

Angelica e Francesca Nocella - 1F

“Ecco come unire l’utile al dilettevole! Oggi ci siamo divertite a realizzare un piatto nuovo per noi da condividere con la nostra famiglia” #andràtuttobene

CRÊPES AI FUNGHI



Ingredienti per le crêpes (n. 10 pz circa)

500 ml di latte

4 uova

200 gr di farina

Burro per la padella

Un pizzico di sale e zucchero

Ingredienti per la farcia

500 g di funghi champignon

2 spicchi d’aglio

Olio di oliva

Sale e pepe

Peperoncino

1 lt di besciamella

Prezzemolo tritato

Parmigiano grattugiato

Procedimento:

Preparare le crepes base.

Preparare la salsa besciamella fluida.

Preparare i funghi trifolati e poi unirli a metà della besciamella. Farcire le crepes.

Disporre le crepes in una pirofila imburrata, velare con salsa besciamella, noci di burro e parmigiano. Gratinare in forno.