

Crespelle alla montanara



Una ricetta di Roberto d'Angelo, Executive Chef del Ristorante Alpe Foppa.

Preparazione



Tempo richiesto ca. 40 minuti



Difficoltà Medio - Per appassionati



Dosi 8 pezzi

Caratteristiche



Piatto Vegetariano - Crespelle



Prodotto tipico Formaggio di Monte - Km 0



Adatto in Estate - Pranzo goloso

INGREDIENTI

Crêpes

- 2 uova intere
- 160 g di farina
- 170 ml di latte
- 15 g di burro
- Un pizzico di sale

Farcitura

- 40 g burro
- 30 g olio d'oliva
- 500 g formaggio di monte
- 500 g porcini (possibilmente freschi)
- Sale q.b.
- 1 spicchio di aglio
- 30 g prezzemolo
- 300 ml panna
- 100 g formaggio alpeggio

Crêpes

PROCEDIMENTO

Mettere la farina in un recipiente e versare il latte avendo cura di mescolare bene, quindi aggiungere le uova intere e il burro sciolto precedentemente. Scaldare un sauté (tegame) antiaderente, ungere bene con un tovagliolo imbevuto in un po' di olio e in seguito versare la pastella con un mestolo sufficiente a coprire il tegame di 18 - 20 cm. Lasciare cuocere il composto steso uniformemente per circa 10 secondi poi girare lo stesso aiutandovi con una spatola e lasciare cuocere per altri 10 secondi, poi togliere e lasciare raffreddare.

Ripetere il lavoro sino a pastella ultimata.

Farcitura

Sciogliere il burro in un tegame con l'olio, aggiungere lo spicchio di aglio sbucciato e farlo rosolare per 2-3 minuti avendo cura di non bruciarlo, dopodiché togliere l'aglio e versare i porcini tagliati e puliti in precedenza a listarelle. Cuocere i funghi girandoli spesso per 5-7 minuti, aggiungere il prezzemolo tritato e fare raffreddare.

A questo punto stendere le crespelle su un piano d'appoggio e sistemare al centro di queste un cucchiaino raso di funghi porcini e del formaggio di monte tagliato a listarelle, quindi chiudere la crêpe piegandola quattro volte. Ripetere il processo con tutte e 8 le crêpes avendo l'accuratezza di dividere in modo equo per tutte le crêpes sia i porcini, sia il formaggio di monte.

Adagiare le crespelle in una teglia o pirofila leggermente bagnata sul fondo con della panna liquida, versare in seguito un po' della stessa sulle crespelle e spolverare con i 100 g di formaggio. Infornare a 160 °C per 20 minuti.