



Crepes con funghi, taleggio e prosciutto affumicato e crepes dolci

11/01/2024



Un piatto versatile che si presta alla versione salata e anche a quella dolce. Faremo le crepes con funghi, taleggio e prosciutto affumicato. E, con lo stesso impasto, quelle dolci con cream cheese e frutta

INGREDIENTI PER 4 CREPES

PER L'IMPASTO

Uova piccole 2 (70 g)
Farina 00 90 g
Latte intero 170 g
Burro 15 g
Sale 1 pizzico

PER CUOCERE

Burro 20 g

PER LA FARCITURA

Prosciutto affumicato 200 g
Taleggio 240 g
Funghi Pleurotus 360 g
Timo 3 rametti
Aglione 1 spicchio
Olio EVO q.b.
Sale q.b.

PROCEDIMENTO

PER LA FARCITURA

Pulisci i funghi e tagliali a strisce spesse 1 cm.

In una padella antiaderente scalda l'olio con l'aglio schiacciato e i rametti di timo: quando si sarà insaporito fatti saltare i funghi e lasciali cuocere per 10 minuti, aggiustando di sale. Quindi elimina il timo e l'aglio e tienili da parte.

Grattugia a julienne il taleggio e tieni anch'esso da parte.

PER LE CREPES

Sciogli il burro in un pentolino o nel microonde, fai attenzione a non farlo bruciare; una volta sciolto lascialo intiepidire. In una ciotola sbatti le uova con una frusta o una forchetta, unisci il latte e il burro fuso; mescola per bene.

Aggiungi il sale e la farina setacciata poco alla volta per evitare la formazione di grumi; amalgama gli ingredienti con una frusta fino ad ottenere una pastella vellutata ed omogenea.

Fai riposare l'impasto delle tue crepes per almeno 30 minuti in frigorifero coprendolo con la pellicola trasparente: il riposo dell'impasto è fondamentale per la morbidezza finale delle crepes.

Trascorsa la mezz'ora, puoi cuocere le crepes. Scalda una padella antiaderente per crepes dal diametro di 20 cm; ungila con un pezzetto di burro e versa un mestolo di pastella al centro.

Fai roteare la padella in modo da spargere il composto su tutta la superficie e cuoci a fuoco vivo per 1 minuto circa, fino a che i bordi inizieranno a dorarsi e staccarsi dalla padella. Girala dall'altro lato aiutandoti con una spatola antiaderente e lasciala cuocere poco meno di un minuto.

Mentre finisce di cuocersi procedi con la farcitura: disponi su metà della superficie della crepe il taleggio a pezzetti, 2 fette di prosciutto affumicato (50 g in totale) e un quarto dei funghi spadellati.

Piega a portafoglio e servi!