LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Fagottini di crepes
Un piatto da festa!



Difficoltà
media

Quantità
6 persone

Tempo
180 minuti

Ingredienti

- Per le crepes:
- uova - 2
- farina - 100 g
- latte - 250 ml
- un pizzico di sale
- una nocina di burro per ungere il padellino
- Per il ripieno:
- ricotta - 100 g
- funghi - 200 g
- parmigiano - 50 g
- prezzemolo e aglio tritati
- sale - q.b.
- 2 cucchiai di besciamella
- un dadino di mozzarella per ogni crespella
- Besciamella:
- latte - 500ml
- burro - 50 g
- farina - 50 g
- sale - un cucchiaino
- noce moscata - un pizzico
- parmigiano - 2 cucchiai

Preparazione

Potete preparare le crespelle il giorno prima così son pronte da farcire e infornare. Per le crespelle mettete nella tazza del minipimer il latte, le uova e la farina. Salate e frullate fino ad amalgamare il tutto perfettamente. Fate riposare per una mezz'ora e poi cuocete in un padellino antiaderente un mestolino per volta del composto. Ungete ogni volta con un pizzico di burro e poi versate un altro mestolino. Appena i bordi si staccheranno e saranno leggermente dorati, girate la crespella e fate cuocere dall'altra parte. Se volete i fagottini non fatele troppo grandi. Ma se volete un rotolo o dei fazzoletti aumentate la grandezza del pentolino. Preparate il ripieno facendo trifolare i funghi con del prezzemolo e aglio tritati sottilmente. Salate e portate a cottura in un filo d'olio. Appena cotti, tritateli con la ricotta e il parmigiano. Aggiungete 2 cucchiai di besciamella e mischiate. Mettete in ogni crespella un cucchiaio di composto e un dadino di mozzarella. Chiudete con un filo di erba cipollina o con del porro sbollentato e fatto a filetti.

Preparate la besciamella mettendo il burro a sciogliere. Aggiungete d'un colpo la farina e fate cuocere qualche minuto. Si amalgamerà tutto perfettamente. Aggiungete il latte caldissimo e dopo pochi minuti la besciamella si addenserà. Salate, pepate e grattugiate un pizzico di noce moscata. Aggiungete il parmigiano. In una teglia da forno fate un letto con la besciamella pronta e vi adagiate i fagottini. Versate un poco di besciamella anche su i fagottini, qualche briciola di burro e infornate. Appena dorati spegnete, fate riposare e servite accompagnando con qualche cucchiaiata di besciamella dal fondo e con qualche pezzetto di fungo trifolato.