CRESPELLE CON CHAMPIÑONES Y PAVO



Ingredientes Menù

100 g Preparato in polvere per Crêpes (Preparado en polvo para crepes) - PK1X
300 g Funghi prataioli trifolati (Champiñones salteados) - FE1
30 g Roux Bianco (Roux blanco) - BN1X
Noce moscata macinata (Nuez moscada molida) - 1223

Ingredientes

100-120 g pechuga de pavo al horno
120 g queso fontina en lonchas
300 ml leche
200 ml agua
al gusto Parmigiano Reggiano rallado
al gusto sal y pimienta

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para las crepes: agregue el agua al preparado para crepes, mezcle con un batidor para crear una mezcla homogénea. Calentar una sartén antiadherente ligeramente engrasada. Con un cucharón se pone la mezcla en la sartén y con un movimiento rotatorio de la muñeca se forman discos de unos 18 cm de diámetro. Cocina la crepe por ambos lados. Para la bechamel: hervir la leche con sal y nuez moscada y, al hervir, añadir el Roux blanco, removiendo con un batidor hasta que espese. Estirar las crepes y rellenarlas con la bechamel, los champiñones, el queso fontina, las rodajas de pavo y un poco de parmesano. Dóblalos en 4 para formar un triángulo. Ponerlos en una fuente de horno donde previamente habíamos extendido una fina capa de bechamel, espolvorear con un poco de parmesano y hornear a 180 ° C durante unos 10/15 minutos.

Procedimiento sin gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)