CRÊPES AI FUNGHI PRATAIOLI E PECORINO



Ingredienti Menù

100 g Grancrema di Pecorino - KG1

200 g Preparato in polvere per Crêpes - PK1X

300 g Funghi prataioli trifolati - FE3

Ingredienti

q.b. Sale

q.b. Noce moscata

80 g Farina

q.b. Burro

q.b. Parmigiano Reggiano

1 l Latte

120 g Fontina

200 g Prosciutto cotto

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Preparare le Crêpes miscelando con acqua il prodotto Menù secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione. In una casseruola sciogliere 80 g burro ed amalgamarvi la farina; aggiungere il latte poco per volta e portare ad ebollizione. Insaporire con un pizzico di sale e una grattatina di noce moscata, quindi incorporare alla besciamella la Grancrema di Pecorino. A questo punto sistemare al centro di ciascuna Crêpe un poco di besciamella, i Funghi prataioli trifolati, la fontina a cubetti e una fetta di prosciutto cotto. Chiudere le Crêpes a fazzoletto in modo e trasferirle in una pirofila. Distribuire sulle crêpes qualche fiocchetto di burro e spolverizzare con Parmigiano grattugiato, quindi infornare a 180° per 20 minuti. Trasferire le Crêpes nei piatti e decorare con un filo di Grancrema di Pecorino precedentemente riscaldata.

Procedimento senza glutine

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