

## CREPELLE CON FUNGHI PRATAIOLI E TACCHINO

---



### Ingredienti Menù

---

100 g Preparato in polvere per Crêpes - PK1  
300 g Funghi prataioli trifolati in asettico - FE1  
30 g Roux Bianco - BN1X  
Noce moscata macinata - 1223

### Ingredienti

---

120 g Petto di tacchino al forno  
300 ml Latte  
120 g Fontina a fette  
200 ml Acqua  
q.b. Parmigiano Reggiano grattugiato  
q.b. Sale e Pepe

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

---

Per 6 crespelle

Aggiungere l'acqua al Preparato per Crêpes e mescolare con una frusta creando un composto omogeneo. Scaldare una padella antiaderente leggermente unta. Con un mestolo mettere il composto nella padella e con un movimento rotatorio del polso formare dei dischi di circa 18 cm di diametro. Cuocere la crespella da entrambi i lati. Preparare quindi la besciamella mettendo a bollire il latte con sale e noce moscata e, a bollore, aggiungere il Roux bianco mescolando con una frusta fino a che non addensa. Stendere le crespelle e farcirle con la besciamella, i Funghi, la fontina, le fette di tacchino e una spolverata di Parmigiano. Piegare in 4 in modo da formare un triangolo. Metterle in una pirofila dove precedentemente avevamo steso uno strato sottile di besciamella, spolverare con un po' di Parmigiano ed infornare a 180°C per circa 10/15 minuti.