CRESPELLE CON FUNGHI PRATAIOLI E TACCHINO



Ingredienti Menù

100 g Preparato in polvere per Crêpes - PK1X
300 g Funghi prataioli trifolati - 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. Piegarle 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.

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)