

Crêpes al forno con funghi e besciamella

written by Paola Alemanno | 11/01/2020



Le crespelle sono un simbolo della cucina francese a base di uova, farina e latte. Si adattano a preparazioni dolci e salate

Le **crêpes** - dal latino *crispus* che significa "arricciato" - sono delle cialde morbide, elastiche e molto sottili a base di farina, uova e latte. Vengono cotte per pochi secondi su appositi padellini e farcite, a piacere, con ingredienti dolci o salati. Amate in tutto il mondo per la loro versatilità, sono un piatto simbolo della cucina francese ma sono diffuse anche nel resto d'Europa.

Per un primo piatto semplice da realizzare e molto goloso, le **Crêpes con funghi e besciamella** sono una soluzione perfetta anche per la stagione fredda. Si servono fumanti, con una bella crosticina sopra, proprio come una lasagna.

Crêpes con funghi e besciamella, ricetta semplice al forno

In questa ricetta abbiamo utilizzato i **funghi champignon** e una manciata di **funghi porcini secchi** ma possono essere farcite con prosciutto cotto e formaggio filante, spinaci e ricotta o ancora **radicchio e besciamella**. Potete sbizzarrirvi anche per quanto riguarda la chiusura delle crespelle, formando dei triangoli, dei rotolini o semplicemente piegandole a metà.

Crespelle senza latte o gluten free

È possibile adattare la ricetta per renderla idonea agli intolleranti ai latticini, utilizzando il [latte di avena](#) al posto di quello tradizionale; lo stesso vale per il burro che può essere sostituito con margarina 100% vegetale. Invece, per una **versione gluten free** delle crespelle si può utilizzare una farina di farro per esempio, il risultato sarà il medesimo.

Per le **crêpes dolci**, occorre sostituire il sale con 100 grammi di zucchero e seguire lo stesso procedimento, facendole con Nutella, marmellata o confetture varie.