CRÊPES AI FUNGHI 2

Ingredienti:

Far trifolare 300 g. di funghi porcini con uno spicchio d'aglio tagliato a metà (che poi toglierete), una manciatina di prezzemolo tritato e un pizzico di sale (o di brodo granulare vegetale).
A parte, preparate una besciamella con un cucchiaio di farina, 50 g. di burro ed una tazza di latte.
Quando è pronta, mischiatela ai funghi.
Preparare le crepes (o le galettes) nella maniera tradizionale, poi adagiatevi sopra una fetta di prosciutto cotto, ed una generosa quantità della salsina di funghi; piegate a met&eagrave; e lasciate cuocere ancora un momento prima di servire.