

CRÊPES CON CHAMPIGNON

Ingredienti:

- 8 crêpes,
- 500 grammi di funghi champignon,
- 250 grammi di bacon,
- 4 pomodori maturi,
- due cucchiaini d'olio,
- sale,
- pepe,
- un bicchierino di cognac.

Fate rosolare il bacon, tagliato a pezzetti, con l'olio.

Quando sarà croccante, aggiungete i pomodori tagliati grossolanamente e gli champignon ben puliti.

Fate insaporire per qualche minuto poi aggiungete il cognac. Salate, pepate e lasciate cuocere a fiamma bassa finché il liquido sarà addensato.

Adoperate questa farcitura ben calda per riempire le crepes.