CRÊPES SPINACI E FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di spinaci surgelati,
- 20 g di funghi secchi,
- 60 g di formaggio parmigiano,
- 1 cipolla,
- 1 bicchierino di vino marsala secco,
- 1 cucchiaino di prezzemolo,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 noce di burro,
- 3 cucchiai di olio d'oliva,
- 1 confezione di besciamella pronta,
- sale.

Per le crêpes:

- 125 g di farina,
- 3 uova,
- 15 cl di latte,
- 1 noce di burro.

Preparate le crêpes: stemperate la farina nelle uova battute, aggiungete un pizzico di sale e diluite con il latte in cui avrete fatto sciogliere il burro.
Imburrate un padellino antiaderente e, su fuoco medio, preparate le crêpes; ne dovranno venire circa 12.
Sciacquate i funghi e metteteli a bagno in una ciotola con acqua tiepida per circa 15 minuti.
Fate fondere il burro in un padellino, tenendone un pochino per imburrare la pirofila, e rosolatevi la cipolla affettata a velo ed il prezzemolo; aggiungete i funghi secchi, sfumate con il Marsala e cuocete per 30 minuti circa con l'acqua di ammollo dei funghi filtrata.
Nel frattempo lessate gli spinaci in poca acqua salata, scolateli, strizzateli, ripassateli in padella con l'olio e l'aglio, tritateli e uniteli alla salsa di funghi e cipolla; unite metà della besciamella.
Cospargete con il composto così ottenuto le crêpes, arrotolatele e mettetele in una pirofila imburrata.
Ricoprite con il resto della besciamella e il parmigiano grattugiato.
Fate gratinare in forno a 200°C.