

Come scritto per la ricetta “Spaghetti alla chitarra con morchelle e asparagi”, anche i funghi qui usati (*Helvella monachella*) sono tossici da crudi o poco cotti, quindi, necessitano una bollitura di 40/45 minuti senza coperchio, per eliminare le tossine termolabili, prima di essere consumati.

CREPELLE NERE CON FARCIA DI RICOTTA E GERMOGLI DI PUNGITOPPO SU VELLUTATA VEGETALE E RAGU' DI FUNGHI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per le crespelle

100 gr di farina nera al carbone di betulla (se non la trovate si può sostituire con farina 00)

1 uovo

sale

latte qb

Per la farcia

200 gr di ricotta vaccina asciutta

200 gr di germogli di pungitopo o asparago sottile (conservarne 12 per la guarnizione)

¼ di porro pestato (solo la parte bianca)

sale, pepe nero macinato al momento

60 gr di parmigiano

1 ctva di olio di riso

Per il brodo vegetale

100 gr di carletti

100 gr di germogli di pungitopo

500 gr d'acqua

Per la vellutata

200 ml di brodo vegetale

1 ctav di olio evo

20 gr di burro

20 gr di farina 00

sale

pepe bianco

Per il ragù di funghi (*Helvella monachella*)

200 gr di helvelle tagliate in 4 e ben lavate

1 spicchio d'aglio in camicia

1 cte di prezzemolo pestato

sale

pepe nero macinato al momento

2 ctva di olio evo

una noce di burro

PROCEDIMENTO

Tagliare la parte dura dei pungitopi, mettere le punte da parte. Pulire e lavare i carletti. In un tegame mettere 500 ml di acqua, i carletti e la parte dura dei pungitopi, mettere sul fuoco e far bollire per 10 minuti. A parte prendere i funghi e farli bollire in acqua leggermente salata per 40/45 minuti a tegame scoperto, scolare. Filtrare il brodo vegetale, rimetterlo sul fuoco; appena bolle, unire le cime dei pungitopi e farle lessare per 5 minuti, levarle delicatamente e raffreddare in acqua e ghiaccio. Mettere 1 ctva di olio evo in una padella, l'aglio in camicia, soffriggere, unire i funghi, salare, pepare, cuocere per 10 minuti, spegnere e unire il prezzemolo pestato, togliere l'aglio. Conservare 12 punte di pungitopo per la guarnizione. In un'altra padella, con 1 ctav di olio di riso, brasare il porro, unire il restante pungitopo, salare, pepare e cuocere, poi pestare grossolanamente. A parte in una ciotola passare al passaverdura la ricotta, unire tutti gli ingredienti per la farcia e amalgamare. In un'altra ciotola sbattere l'uovo, unire la farina, il sale e il latte quanto basta, deve risultare una crema semi liquida, e preparare le crepes nel modo tradizionale. Spalmarle leggermente con la farcia, spolverizzarle con parmigiano, arrotolarle, coprirle con della pellicola e metterle a riposare in frigo per un paio d'ore. Preparare la vellutata nel solito sistema della besciamella, mantenerla in caldo. Tagliare le crespelle a losanga di un centimetro e mezzo di spessore, sistamarle su carta da forno, spolverizzarle con parmigiano, fiocchi di burro e gratinare in forno. Su un piatto caldo versare al centro un mestolino di vellutata, adagiarvi sopra 4 losanghe intercalate, guarnire con ragù di funghi bollente, tre germogli di pungitopo saltati al burro.