

# SFORMATINO DI CRESPELLE ALLE CASTAGNE E FONDUTA DI CASOLET E PORCINI

## Ingredienti:



### Crespelle:

450 g di farina di castagne

150 g di farina 00

6 uova

600 ml di latte

3 tuorli

30 g di olio EVO

15 g di sale

Preparare la pastella e farla riposare per ½ ora circa, quindi preparare le crespelle.



### Fonduta:

210 g di farina 00

300 g di burro

3 l di latte

500 g di Casolet a cubetti

300 g di formaggio Trentingrana grattugiato  
sale, pepe, noce moscata

In una casseruola sciogliere il burro, unire la farina e cuocere per qualche minuto. Incorporare il latte, il formaggio Trentingrana, il Casolet, sale, pepe e noce moscata e continuare la cottura per qualche minuto ancora.



### Funghi trifolati:

1 kg di funghi porcini

100 g di burro

50 g di prezzemolo

sale e pepe

Mettere in padella i funghi a cubetti con il burro e cuocere per circa 15 minuti.

Unire il prezzemolo, il sale e il pepe.



## Preparazione:



Preparazione del piatto: imburrare una teglia, ricoprire il fondo con la fonduta, adagiarvi le crespelle e coprire con delle cucchiainate di funghi. Alternare gli strati sino ad ottenere lo sformato desiderato. Cospargere a piacimento con del formaggio Trentingrana. Infornare a 180° per 15/20 minuti.