PRIMI PIATTI

Crepes di amanite in salsa di porro e crostacei

INGREDIENTI:

4 uova. 1/4 di latte fresco intero. 100 g di farina bianca 00. 150 g di burro.
800 g di amanite, in particolare Amanita vaginata e simili. 2 spicchi d'aglio.
1 rametto di rosmarino. 1 kg di scampetti vivi molto piccoli.
1 piccolo astice. 100 g di gamberetti grigi piccoli vivi (facoltativi).
600 g di porri. 1 peperoncino piccante fresco (molto piccolo).
1 ciuffo di cerfoglio. 10 foglioline di maggiorana.
1 bicchiere di vino bianco secco profumato. 2 pomodori ben maturi.
Pepe nero macinato al momento. Olio extravergine d'oliva. Sale.

PREPARAZIONE

Sbattete le uova con la farina setacciata ed una punta di sale, diluite con il latte e poi con 50 g di burro precedentemente fuso a bagnomaria. Pepate e lasciate riposare per almeno mezz'ora. Ungete di burro la piastra o un padellino basso in acciaio, mettetelo sul fuoco. Quando il fondo è ben caldo, versate un mestolino di impasto e, con una spatoletta, allargatelo in modo da formare uno strato sottile a forma di disco. Lasciatelo rapprendere e poi girate la crespella in modo che cuocia dall'altra parte: se risulta troppo asciutta, aggiungete al restante impasto un po' di latte, se invece tarda a rapprendersi aggiungete altra farina. Preparate così le altre crespelle fino ad esaurimento dell'impasto. Pulite, lavate ed affettate le amanite, poi mettetele in un tegame con l'aglio passato nello schiaccia aglio, il rametto di rosmarino intero, sale e 30 g di burro. Cuocete fino ad evaporazione di tutta l'acqua di vegetazione dei funghi. Togliete il rosmarino e farcite con questi funghi le crespelle formando dei fagottini. Accomodateli in una pirofila imburrata. Intanto affettate i porri e scottateli in 1 l e 1/2 di acqua pochissimo salata e acidulata con il vino. Scolateli e cuocete nella stessa acqua l'astice. Togliete dal fuoco, estraete l'astice, spaccatelo, togliete dalla coda, dalle chele e dalle zampe tutta la polpa (che terrete da parte per un'insalata o altri piatti) e rimettete nell'acqua di cottura tutte le altre sue parti molli, in particolare quelle della testa; rimettete sul fuoco. Coprite subito e lasciate cuocere piano. Nel frattempo eliminate i semi e le venature del peperoncino e tritatelo finemente: mettetelo in un tegame ampio e basso con olio extravergine, i porri scottati, i pomodori a pezzi; fate andare a fuoco vivace, poi unite scampi e gamberetti e saltateli per 3 minuti. Versate tutto nella pentola in cui sobbolle l'acqua con gli altri crostacei e fate sobbollire ancora (lasciando scoperto) finché il liquido non si è ridotto della metà. Passate allora il tutto al setaccio schiacciando bene i crostacei e i porri e unendo il ricavato al fumetto di cottura. Spennellate di burro fuso le crespelle e passatele in forno caldo a 150° per 8 minuti. Intanto mettete in un pentolino il sugo ricavato dai crostacei, pepatelo, addensatelo, legatelo con il restante burro, aggiustatelo di sale e profumatelo con il cerfoglio e la maggiorana tritati finissimi. Condite le crespelle con questa salsa.

NARRIAMO LE NOSTRE CENE
E BOSCHI
EDIZIONE IDEA NATURA MILANO