

# Crumble salato di champignons, speck e noci



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>



Piatti comfort food...che per me sono i piatti che fanno stare bene, caldi e coccolosi.

Uno di questi è il crumble.

Non è da molto che l'ho scoperto, ma mi ci sono perdutamente innamorata.

Versatile e veloce da preparare, delizioso quando ci si affonda la forchetta, ha in più il potere di rasserenarmi quando ne ho bisogno...

...quando ad esempio una pioggia incessante ed interminabile rallenta in modo determinante i miei lavori di

ristrutturazione casa, rendendo il cortile un pantano inimmaginabile, una sorta di labirinto agli ostacoli e chi più ne ha più ne metta...

..quando ad esempio una figlia preadolescente è in preda ai suoi deliri dell'età...e tu ti domandi...ma io cosa sto facendo?

Ho sbagliato tutto dal primo giorno?

...quando il marito ti chiama ad un'ora impensabile e ti dice che è inesorabilmente fermo, bloccato in tangenziale e non va avanti di un millimetro...ma tu hai già preparato la cena e praticamente sarebbe ora di averla già terminata da un pezzo...

...quando ad esempio ti rendi conto che la giornata è iniziata male e sta finendo ancora peggio...?

Ecco...un bel crumble può strapparti un sorriso...

...e domani è un altro giorno!

(Ricetta inventata da me di sana pianta)

Ingredienti:

3 champignons freschi belli grossi o 5 piccoli (dose per 3 cocottine)

50 gr speck a striscioline o a dadini  
una decina di gherigli di noce spezzettati  
sale pepe

vino bianco

un pezzettino cipolla bianca o scalogno  
olio d'oliva

Per il crumble:

parmigiano grattugiato 4 cucchiari

pane grattugiato (per me questo [preparato per impanatura](#) della Molino Rossetto) 4 cucchiari

farina bianca 4 cucchiari

burro q.b a pezzettini per creare la sbriciolata (purtroppo mi scuso per le dosi, ma vado a occhio; solitamente inizio con le dita a sbriciolare e ne aggiungo se vedo che ne serve, man mano).

Preparazione:

In una padella antiaderente faccio imbiondire la cipolla tritata finissimamente con l'olio, e ci aggiungo i dadini di speck.

Nel frattempo lavo bene gli champignons, tolgo la pellicina superiore e li asciugo con carta da cucina.

Poi li affetto non troppo sottilmente e li aggiungo al soffritto di cipolla e speck, sfumandoli con poco vino bianco ed alzando la fiamma per evaporare l'alcool; aggiungo sale e pepe.

Li cuocio per circa 7-8 minuti, rigirandoli bene con un cucchiaio di legno, aggiungo i gherigli di noce, poi spengo la fiamma e li lascio leggermente raffreddare.

Imburro le cocottine e preparo la sbriciolata per la superficie:

In una ciotola metto la farina, il parmigiano, il preparato per impanatura e aggiungo piccoli pezzettini di burro, che sciolgo con le dita, in modo da creare una bella sbriciolata. Come dicevo sopra, mi scuso se non so dare una dose precisa di questo ingrediente, in quanto vado a occhio...ne aggiungo man mano mi accorgo che serve...deve risultare un composto simile ad una frolla sbriciolata.

..nella foto sotto potete vedere molto bene.

Riempio le cocottine con i funghi





...poi copro con la sbriciolata, così



...e pongo in forno già caldo a 190° ventilato per circa una quindicina- ventina di minuti (griglia alta), passando poi gli ultimi 3-4 minuti sotto al grill per dorare ben bene e rendere più croccante la superficie.

Buona giornata...  
...speriamo buona davvero..  
E...buon appetito!

P.s: quasi dimenticavo...partecipo alla raccolta di Pan di Ramerino che potete vedere [qua!](#)