

SECONDI PIATTI

Aragosta in tortino con asparagi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER LE CREPES

75 g di farina

220 g di latte

2 uova

sale

burro.

PER IL RIPIENO

una tazza di besciamella piuttosto densa

200 g di ricotta

350 g di punte di asparagi

un'aragosta

un mazzetto di aromi (timo

aneto e prezzemolo)

sale

pepe.

PREPARAZIONE

1 Mescolate la farina alle uova aggiungete un paio di cucchiai di burro fuso, il sale e, poco alla volta, il latte, mescolando energicamente in modo che non si formino grumi.

Con questo composto preparate dieci crepes.

Lessate gli asparagi, scolateli, fateli raffreddare ed eliminate la parte bianca e legnosa del gambo. Fate lessare l'aragosta con abbondante acqua con le erbe aromatiche, scolatela, sgusciatela e tagliatela a fette.

Mescolate la besciamella con la ricotta, salate, pepate e aggiungete gli asparagi e l'aragosta, tenendo da parte alcune punte di asparagi per la decorazione.

Adagiate le crepes in una pirofila alternandole a strati di ripieno.

Decorate la superficie con le punte di asparagi, spennellate con il burro fuso e passate in forno a 160° per 15 minuti.