

PRIMI PIATTI

# Crespelle con asparagi

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Le giornate si allungano, il sole splende più a lungo e sulle tavole imbandite fanno capolino i primi colori vivaci della stagione: è arrivata la primavera! E con essa, la voglia di piatti freschi e leggeri, che sappiano però stuzzicare con sapori nuovi e raffinati.

Ecco allora che oggi cuciniamo insieme una ricetta ideale per celebrare l'arrivo della bella stagione: le crespelle con asparagi! Un [primo piatto](#) che unisce la morbida delicatezza delle [crepes](#), alla consistenza croccante e al gusto inconfondibile degli asparagi.

Le crespelle con asparagi sono un piatto che, pur

nella sua semplicità, conquista per la sua raffinatezza. La morbidezza delle crespelle avvolge il **ripieno saporito**, creando un'esplosione di gusto ad ogni morso, rendendole **una preparazione adatta anche alle occasioni di festa**.

Le crespelle con asparagi possono essere servite come [antipasto](#), primo piatto o [secondo](#) leggero. Puoi, inoltre, personalizzarle a tuo piacimento, aggiungendo ingredienti quali altre verdure, formaggi morbidi o salumi.

Se ti abbiamo convinto, **questo è il momento di provare la nostra ricetta con video e passo passo fotografico** per cucinare con le tue mani delle sfiziose crespelle con asparagi!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Risotto agli asparagi](#)

[Asparagi alla parmigiana](#)

[Involtini di salmone e asparagi](#)

[Frittata di asparagi](#)

[Asparagi con salsa all'uovo](#)

## INGREDIENTI PER LE CRESPELLE

LATTE INTERO 1 l

FARINA 400 gr

UOVA 8

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50 ml

SALE 10 gr

BURRO per ungere -

## PER LA FARCIA

ASPARAGI 1 kg

MONTASIO 250 gr

BESCIAMELLA 1 l

BURRO 100 gr

## PER LA SALSA MORNAY

GRANA PADANO 100 gr

TUORLO D'UOVO 2

PANNA 200 ml

## COME PREPARARE LE CRESPELLE CON ASPARAGI

- 1 In una ciotola sbatti con una frusta a mano le uova e unisci poco alla volta la farina. Aggiungi anche il latte, l'olio e, per ultimo, il sale.





**2** Mescola gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo.

Scalda una padella antiaderente delle dimensioni di 20 cm. di diametro, ungila leggermente con del burro, versa una parte del composto con un mestolo e, con un movimento rotatorio, distribuisi la pastella in maniera uniforme sul fondo della padella.

Lascia cuocere per qualche istante, rigira la crespella e cuoci anche dall'altro lato.





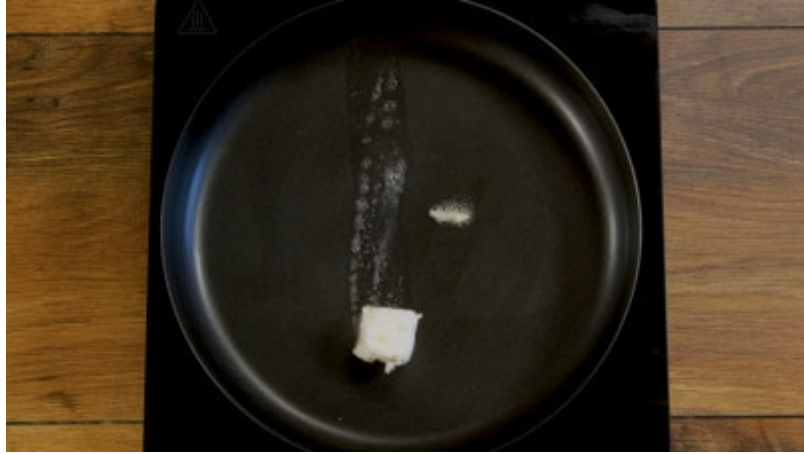
**3** Ultimata la cottura, toglì le crespelle dalla padella e lasciale raffreddare.

Nel frattempo prepara la salsa mornay: miscela la panna, il formaggio e i tuorli mescolando di continuo con una frusta.



4 Adesso prepara il ripieno per le crespelle: pulisci gli asparagi e tagliali a dadini. Scalda una

padella antiaderente, aggiungi gli asparagi, il burro e rosola fino a ottenere una leggera doratura.





**5** Aggiungi gli asparagi e il montasio tagliato a dadini alla besciamella già pronta.



**6** Distribuisci il composto sulle crespelle e chiudile a fazzoletto.





**7** Disponi le crespelle in una pirofila leggermente imburata, copri con la salsa Mornay.





8 Preriscalda il forno a 170°C, cuoci per 8-10 minuti, infine fai gratinare le crespelle agli asparagi per un paio di minuti sotto al grill.

