

PRIMI PIATTI

Crespelle con asparagi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Le **crespelle con asparagi** sono una portata deliziosa, decisamente primaverile e dal gran gusto. La ricetta è proprio semplice ma di grande effetto ed è favolosa da presentare una domenica a tavola quando si riunisce tutta la famiglia o magari in un giorno festivo. Non serve essere grandi cuochi in cucina per ottenere un risultato favoloso, anzi vi basterà seguire i nostri consigli per avere tanti complimenti.

Le crepes con asparagi sono primo piatto ricco e saporito che vi farà fare un'ottima figura a tavola con i vostri ospiti

La morbidezza dell'involucro esterno si sposa benissimo con il ripieno cremoso e il sapore degli asparagi rende il tutto ancora più delicato. Provatele e fateci sapere se vi sono piaciute! E se amate questo ortaggio, vi consigliamo anche un'altra ricetta: asparagi alla parmigiana!

E se amate i primi ripieni, ecco altre idee:

crepelle alla fiorentina

crepelle di ricotta e spinaci alla boscaiola

cannelloni di crepes ai funghi

INGREDIENTI PER LE CREPELLE

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

Preparazione

1 Preparate le crepelle.

In una ciotola, sbattete con una frusta le uova ed unite poco alla volta la farina.

Aggiungete il latte, l'olio e, per ultimo, il sale.





2 Mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo.

Scaldate una padella antiaderente delle dimensioni di cm 20 di diametro, ungetela leggermente, versate una parte del composto con un mestolo e, con un movimento rotatorio, distribuite la pastella in padella in maniera uniforme.

Lasciate cuocere per qualche istante, rigirate la crespella e cuocete anche dall'altro lato.





3 Ultimata la cottura, togliete dalla padella e lasciate raffreddare.

Preparate la salsa Mornay: miscelate la panna, il formaggio, i tuorli mescolando di continuo con una frusta.



4 Prepare la farcia. Pulite gli asparagi e tagliateli a dadini.

Scaldate una padella antiaderente, aggiungete gli asparagi, il burro e rosolate fino ad ottenere una leggera doratura.





- 5** Alla besciamella (che avrete preparato o se avete poco tempo potete usare quella pronta), aggiungete gli asparagi ed il Montasio tagliato a dadini.



- 6** Distribuite il composto sulle crespelle e chiudetele a fazzoletto.



7 Disponete le crespelle in una pirofila leggermente imburata, coprite con la salsa Mornay.





8 Preriscaldate il forno a 170°C, cuocete per 8-10 minuti e gratinate per 2-3 minuti.

