

Crêpes con asparagi

primo piatto per 2 o 3 persone

Dose per 6 crespelle da preparare in un padellino dal diametro di base di circa 14/15 cm.

<i>Uova da 6/65 g</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Farina</i>	<i>g</i>	<i>75</i>
<i>Latte</i>	<i>g</i>	<i>160</i>
<i>Formaggio grana grattugiato</i>	<i>g</i>	<i>10</i>
<i>Sale</i>	<i>q</i>	<i>6</i>
<i>Burro per il padellino</i>	<i>q</i>	<i>6</i>

*Inoltre occorreranno: alcune punte d'asparagi cotte a vapore
brodo per coprire le crêpes
formaggio grana grattugiato*

Preparazione delle crespelle

Frullate insieme tutti gli ingredienti delle crêpes e, in un padellino dal diametro base di 14 o 15 cm, fate fondere una scaglia di burro a calore moderato. Aggiungete quindi circa 3 cucchiai di pastella facendola scorrere sul fondo. Appena rappresa giratela e lasciate che prenda colore anche dall'altra parte. Ripetete poi l'operazione con le altre crêpes.

Preparazione del piatto

Dopo aver cotto a vapore gli asparagi (la quantità dipende dalla grossezza), togliete le punte e accantonatele. Arrotolate le crêpes e adagiatele nelle fondine. Infilatevi dentro le punte d'asparagi in modo che escano un poco dalle due parti e copritele con brodo bollente. Cospargete con abbondante formaggio grana e servite.

Anziché coprire di brodo le crêpes, come alternativa, versatevi sopra un velo di salsa besciamella e infornatele fino a raggiungere una leggera gratinatura. Potete anche, prima di farcire le crespelle, irrorare gli asparagi di burro fuso e formaggio grattugiato