

ANTIPASTI

Fazzoletti con asparagi

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

50 min

COTTURA

40 min

■ Ingredienti per 6 persone

PER LE CREPES

Uova	2
Farina	130 g
Sale	
Latte	20 cl
Burro	

PER IL RIPIENO

Asparagi	400 g
Uova	2
Burro	15 g
Ricotta fresca	200 g
Formaggio grana	
Sale	

■ Preparazione

- 1 Amalgamate con una frusta, in una ciotola, le uova, un cucchiaino raso di sale e 20 cl di acqua e il latte. Lasciate riposare la pastella per le crepe per circa mezz'ora.
- 2 Prelevate un mestolino di pastella, versatelo in un padellino da 18 cm già caldo e unto di burro, inclinandolo per distribuire il composto.
- 3 Cuocete trenta secondi per lato, poi deponete la crepe su un piatto e coprite con un altro piatto rovesciato. Procedete nello stesso modo per le altre.
- 4 Devono risultare sottilissime. Pulite gli asparagi eliminando i gambi. Sciacquateli, poi tenete da parte le punte e tagliate il resto a rondelle.
- 5 Lessatele per 15 minuti in acqua salata, scolatele e lessate le punte per 6 o 7 minuti. Frullate le rondelle di asparagi ben scolate e unitevi le uova, un po' di sale, un cucchiaio di grana e la ricotta.

6

Cuocete la crema a fuoco basso in un pentolino con il burro. Mescolate con una frusta fino a ottenere una crema semidensa. Farcite le crepe con la crema e con le punte di asparagi tagliate a metà per il lungo.