

TORTINO DI CRÊPES AGLI ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

Per le crêpes:

- 3 uova,
- 125 g di farina,
- 25 cl di latte,
- burro,
- sale.

Per la salsa:

- 300 g di asparagi,
- 2 scalogni,
- 1 carota piccola,
- 1 costa di sedano,
- 20 cl di panna fresca,
- 80 g di burro,
- 1 cucchiaio di farina bianca,
- 50 g di formaggio parmigiano reggiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Battete le uova in una terrina con un pizzico di sale, incorporate la farina e, poco per volta e sempre mescolando accuratamente con una frusta, unite il latte.

Lasciate riposare la pastella per una mezz'ora.

Mettete sul fuoco un tegame antiaderente del diametro di 15 cm, spennellatelo di burro e, fuori dal fuoco, versateci il quantitativo di pastella necessario per formare un velo fondo.

Rimettete il tegame sul fuoco e cuocete la crepe sui due lati.

Ripetete le stesse operazioni fino a utilizzare tutta la pastella.

Mondate, lavate e tagliate a tocchetti gli asparagi, lessateli per 10 minuti in acqua bollente salata, scolateli e passateli al mixer con la panna.

Fate fondere a fuoco dolce 30 g di burro in un tegame.

Unite il sedano, la carota e gli scalogni mondati e tritati sottili.

Lasciateli rosolare per qualche istante, poi spolverizzate con la farina.

Mescolate bene, aggiungete la crema di asparagi, salate, pepate e continuate la cottura ancora per una ventina di minuti.

Foderate una pirofila rotonda dai bordi un po' alti con della carta da forno.

Spalmate un velo di salsa di asparagi su ogni crepe, che piegherete a metà.

Appoggiate due crêpes sul fondo dello stampo, cospargetele con la metà del parmigiano.

Coprite con altre due crêpes, quindi ripetete le stesse operazioni fino a esaurire gli ingredienti.

Terminate la preparazione spolverizzando con formaggio grattugiato.

Chiudete la pirofila con della pellicola da cucina e mettetela in frigorifero.

Togliete la pirofila dal frigorifero un paio di ore prima di servire.

Dopo circa un'ora e mezzo, infilatela nel forno (che avrete riscaldato a 180 gradi) per una trentina di minuti.

Lasciate intiepidire il tortino per qualche minuto.

Sollevando la carta da forno, sformatelo sopra un piatto di portata e servitelo tagliato a spicchi.

