

CRÊPES AGLI ASPARAGI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 120 g di farina
- 3 uova
- latte
- burro
- sale
- pepe
- 300 g di punte d'asparagi
- 350 g di ricotta
- 100 g di panna liquida
- 50 g di formaggio grana grattugiato
- noce moscata

Preparare la pastella sbattendo con una frusta la farina, le uova, il latte, il sale e il pepe.
Lessare a vapore le punte di asparagi, passarle al mixer e unirle alla ricotta, salare e pepare.
Cuocere le crêpes in una padella unta di burro.
Riempirle con il composto agli asparagi e sistemarle in una teglia imburata.
Coprirle con la panna mescolata al grana e alla noce moscata e gratinare in forno già caldo a 200 gradi.