

CRÊPES AGLI ASPARAGI 3

Ingredienti per 12 persone:

- 800 g di asparagi
- 50 g di formaggio grattugiato
- panna
- burro
- sale

Lessate gli asparagi per un quarto d'ora.

Sgocciolate, eliminate la parte più dura del gambo, tritateli grossolanamente e insaporiteli in una noce di burro.

Preparate le crêpes, spennellatele con la panna, cospargetele di formaggio grattugiato, adagiatevi sopra gli asparagi e arrotolatele.

Allineate le frittatine in una pirofila imburrata, spruzzatele con la panna liquida, distribuite qualche fiocchetto di burro, spolverizzate di formaggio grattugiato.

Mettete in forno preriscaldato a 200 gradi e fate gratinare.

Ritirate, tagliate ogni involtino in tre o quattro cilindretti