

CRÊPES AGLI ASPARAGI 4

Ingredienti per 4 persone:

- 2 uova
- 130 g di farina
- 1 cucchiaino di sale
- 20 cl di latte
- burro
- 400 g di asparagi
- 250 g di ricotta
- noce moscata
- 50 g di burro

Preparate le crêpes: sbattete le uova con l'acqua, il latte, la farina e un cucchiaino di sale.

Lasciate riposare per una mezz'ora e poi, versando in un pentolino ben unto col burro la pastella, preparate tante crêpes molto sottili (non dovete cuocere la crepe più di 30 secondi per lato).

Pulite e lessate gli asparagi in acqua salata.

Tagliate le punte a una lunghezza di circa 6 centimetri, mettete il resto nel mixer e frullatelo per ottenere una purea che mescolerete alla ricotta.

Farcite le crêpes con la crema di ricotta, aggiungete le punte di asparagi, chiudete e disponete le crêpes in un piatto da portata.

Fate fondere il burro a bagnomaria.

Irrorate col burro fuso le crêpes e una spolverate con la noce moscata prima di servire.