

CREPES AGLI ASPARAGI

Ingredienti per 6 persone

- Per le crepes:
 - 4 uova
 - un pizzico di sale
 - 1 etto di farina
 - 1 bicchiere di latte
- Per il ripieno:
 - 4 etti circa di asparagi selvatici
 - 2 spicchi d'aglio
 - olio di oliva
 - sale
 - parmigiano
- Per la besciamella:
 - un cucchiaino e mezzo di mayzena (amido di mais)
 - circa 1 litro di latte
 - un pizzico di sale
 - una noce di burro



Preparazione

Crepes:

Sbattere le uova col pizzico di sale. Aggiungere piano piano la farina setacciata in modo da non far venire i grumi. Aggiungere alla fine il latte. Lasciare riposare per 20 minuti circa.

Ripieno:

Spezzettare gli asparagi dalle punte fino alla parte tenera del gambo (fino a quando non fa resistenza, lavarli bene e metterli in una padella con l'olio, l'aglio, aggiungere il sale e far soffriggere, siccome tendono ad essere amarognoli si aggiunge un po' di acqua per addolcirli e mantenerli morbidi). Una volta cotti spegnere il fuoco e lasciarli raffreddare.

Besciamella:

Mettere in un pentolino la mayzena e aggiungere piano piano il latte e poi il pizzico di sale. Mettere sul fornello a fuoco basso e cuocere continuando a mescolare (per evitare che si attacchi). Quando si è addensata aggiungere una noce di burro. Farcire le crêpes mettendo al centro di ognuna un cucchiaino di besciamella, arrotolare come se fossero cannelloni. Man mano che si fa questa operazione porre le crêpes in una teglia precedentemente imburata. Alla fine cospargerle di besciamella e spolverarle con abbondante parmigiano. Infornare e mettere a gratinare. Servire calde e fumanti.