

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Crepes agli asparagi

E' tempo di asparagi! Uno dei tanti modi per usarli !!!!



**Difficoltà**  
media



**Quantità**  
6 persone



**Tempo**  
90 minuti

### Ingredienti

- Per le crepes:
  - latte - 250
  - uova - 2
  - farina - 100 g
  - sale - un pizzico
- Per il ripieno:
  - asparagi - 200 g
  - ricotta - 350 g
  - uova - 1 tuorlo
  - parmigiano - 2 cucchiari
  - sale - q.b.
- Per la besciamella:
  - burro - 50 g
  - farina - 50 g
  - latte - 500 ml
  - sale - q.b.
  - parmigiano - un cucchiario

### Preparazione

Prima di tutto ho preparato la pastella per fare le crepes. Nella ciotola del minipimer ho messo il latte, le uova, la farina e un pizzico di sale. Ho frullato per bene fino ad avere un composto liscio ed omogeneo. Ho fatto riposare per almeno 30 min. Nel frattempo ho messo in una padella un filo d'olio, gli asparagi ai quali avevo tolto la parte più dura, (da conservare per fare il brodo per il risotto agli asparagi!). Ho aggiunto mezzo bicchiere d'acqua, il sale e un cucchiaino di zucchero. Ho portato a cottura fino a che l'acqua è evaporata del tutto, lasciandomi gli asparagi saporiti e pronti da usare. Ho preparato la besciamella mettendo prima il latte a scaldare, poi in una ciotola di vetro (io l'ho fatta con il microonde) ho messo il burro a sciogliere e poi ho aggiunto la farina. Se la mettete sul fornello usate una padella antiaderente. Il procedimento è lo stesso. Ho fatto cuocere la farina per pochi minuti e ho aggiunto il latte caldo. Ho rimesso in forno o sul fuoco e dopo pochi minuti la besciamella era pronta. Ho condito con il sale e una manciata di parmigiano. Se volete, aggiungete pepe e noce moscata. Assaggiatela, deve essere buona! A questo punto ho preparato le crepes. Ho frullato un attimo, di nuovo, la pastella. Ho messo una padella antiaderente sul fuoco dopo averla unta con un filo di burro. Appena calda ho versato un mestolino di pastella, giusto la quantità per

ricoprire il fondo. Non appena i bordi si sono dorati e staccati ho capovolto la crepe e dopo averla fatta cuocere ho tolto e messo da parte. Ho continuato fino ad esaurire la pastella (circa nove o dieci crepes). Ho fatto il ripieno con la ricotta, un tuorlo, una manciata di parmigiano, un pizzico di sale e ho infine aggiunto gli asparagi tagliati a piccoli pezzetti. Ho amalgamato il tutto, assaggiato di sale ed ecco pronti tutti gli ingredienti! Ho messo su ogni crepe un po' di ripieno, spalmato e piegato in due. Fate voi la forma che preferite! Ho messo sul piatto crisp ( o in una teglia a piacere, per chi vuole usare il forno tradizionale!) Ho cosperso con la besciamella e con un po' di parmigiano e messo in forno. Appena dorate servite calde!!! Veramente non hanno fatto in tempo a freddarsi!!! Sono molto delicate e buonissime! Provare per credere!!!!

