

Fazzoletti Con Asparagi

Amalgamate con una frusta, in una ciotola, le uova, un cucchiaino raso di sale e 2 dl di acqua e il latte. Lasciate riposare la pastella per le crepe per circa mezz'ora. Prelevate un mestolino di pastella, versatelo in un padellino da 18 cm già caldo e unto di burro, inclinandolo per distribuire il composto. Cuocete trenta secondi per lato, poi deponete la crepe su un piatto e coprite con un altro piatto rovesciato. Procedete nello stesso modo per le altre. Devono risultare sottilissime. Pulite gli asparagi eliminando i gambi. Sciacquateli, poi tenete da parte le punte e tagliate il resto a rondelle. Lessatele per 15 minuti in acqua salata, scolatele e lessate le punte per 6 o 7 minuti. Frullate le rondelle di asparagi ben scolate e unitevi le uova, un po' di sale, un cucchiaio di grana e la ricotta. Cuocete la crema a fuoco basso in un pentolino con il burro. Mescolate con una frusta fino a ottenere una crema semidensa. Farcite le crepe con la crema e con le punte di asparagi tagliate a metà per il lungo.

Ingredienti

Per Le Crepes:

2 Uova
130 G Farina
Sale
20 Cl Latte
Burro

Per Il Ripieno:

400 G Asparagi
2 Uova
15 G Burro
200 G Ricotta Fresca
Formaggio Grana
Sale

Note

Preparazione: 50 minuti. Cottura: 40 minuti.