ARAGOSTA IN TORTINO CON ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

Per le crepes:

- g. 75 di farina,
- g. 220 di latte,
- 2 uova,
- sale,
- burro.

Per il ripieno:

- una tazza di besciamella piuttosto densa,
- g. 200 di ricotta,
- g.350 di punte di asparagi,
- un'aragosta,
- un mazzetto di aromi (timo, aneto e prezzemolo),
- sale,
- pepe.

Mescolate la farina alle uova, aggiungete un poco di cucchiai di burro fuso, il sale e, poco alla volta, il latte, mescolando energicamente in modo che non si formino grumi.
Con questo composto preparate dieci crepes.
Lessate gli asparagi, scolateli, fateli raffreddare ed eliminate la parte bianca e legnosa del gambo.
Fate lessare l'aragosta con abbondante acqua profumata con le erbe aromatiche, scolatela, sgusciatela e tagliatela a fette.
Mescolate la besciamella con la ricotta, salate, pepate e aggiungete gli asparagi e l'aragosta, tenendo da parte alcune punte di asparagi per la decorazione.
Adagiate le crepes in una pirofila alternandole a strati di ripieno.
Decorate la superficie con le punte di asparagi, spennellate con il burro fuso e passate in forno a 160° per 15 minuti prima di servire.