CRÊPES AGLI ASPARAGI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di asparagi puliti,
- 100 g di farina,
- 2 uova,
- 1 bicchiere di latte,
- sale,
- 80 g di prosciutto cotto,
- 30 g di parmigiano,
- 1 spicchio di aglio,
- prezzemolo,
- 1 tazza di besciamella lenta.

Sbattere le uova con la farina, salare e diluire con il latte.
Lessare gli asparagi. Dorare nel burro l'aglio, toglierlo e unire il prosciutto a dadini, poi gli asparagi a pezzetti e il prezzemolo tritato.
Con la pastella preparare le crêpe in un padellino antiaderente unto.
Riempirle con il composto di asparagi e il parmigiano.
Adagiarle in una pirofila, coprire con la besciamella e infornare a 180° per 20 minuti.