Crespelle con gli asparagi

scritto da Mirko Achermann | 26 Febbraio 2022
Per 4 persone

Ingredienti:

- 12 crespelle
- 500 gr asparagi
- 300 gr besciamella
- Parmigiano
- 1 tuorlo
- Noce moscata
- Burro
- Sale.

Preparazione:

Mondate e lessate gli asparagi per 10 minuti, sgocciolateli, separate le punte e prima frullate e poi passate al passaverdura il resto.

Amalgamate alla crema metà della besciamella tiepida, 4 cucchiaiate di grana grattugiato e il tuorlo; mescolate, regolate di sale e di noce moscata.

Spalmate le crespelle con la farcia, ripiegatele a triangolo e disponetele in una pirofila imburrata. Ricopritele con la besciamella avanzata, cospargete con 2 cucchiaiate di Parmigiano grattugiato e guarnitele con le punte di asparagi.

Infiocchettate di burro e passate al forno 170-180 °C per 5 minuti.