

PRIMI PIATTI

Crespelle Asparagi e Taleggio

Difficoltà 

Tempo richiesto  65 min

Ingredienti (per 4 persone)

Taleggio Cademartori

150 gr

Uova

2

Latte

720 ml

Farina

170 gr

Asparagi

300 gr

Burro

40 gr

Sale

Q.b

Pepe

Q.b

Descrizione

Preparate la pastella unendo le uova con 130 gr di farina, un pizzico di sale e pepe, 220 ml di latte, amalgamate con una frusta e lasciate riposare in frigorifero per circa 1 ora. Lessate gli asparagi per 8/10 minuti, mettete da parte le punte e tagliate a tocchetti i gambi. Preparate la besciamella con 40 gr di farina e 40 gr di burro e 500 ml di latte. Unite la besciamella preparata ancora calda ai gambi degli asparagi e al taleggio Cademartori tagliato a tocchetti, frullate e mescolate fino a ottenere una crema omogenea. Mettetene 4 cucchiaini da parte e il restante unitelo alle punte d'asparagi e al Taleggio Cademartori a pezzetti. In una padella antiaderente sciogliete una noce di burro, versateci un mestolo della pastella per ottenere le crespelle. Imburrate una pirofila, riempitela con le crespelle farcite. Terminate con uno strato di besciamella messa da parte, infornate a 180° per 25/30 minuti