



Crepes - Tronchetti di crepes - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

Primi piatti - crepes - asparagi - ricotta

Le mie dosi sono molto massicce ma solo indicative per le proporzioni.

Ingredienti:

asparagi un mazzo
farina 100 gr.
burro 50 gr.
panna 200 cc.
acqua 1 lt.
ricotta 200 gr.
crescenza 250 gr.
prosciutto 3 fette da 100 gr.
crepes (vedi ricetta di silvia) una trentina

Ho bollito gli asparagi in acqua che ho poi filtrato e usato al posto del latte per fare una besciamella, con burro e farina, che ho poi arricchito con panna. Gli asparagi li ho aggiunti a tocchetti ma ho passato la parte più filamentosa al passaverdure. Vi ho sciolto dentro la crescenza, sminuzzato la ricotta e unito il prosciutto ridotto prima in striscioline sottilissime e poi in cubetti mignon. Con il composto ho farcito le crepes, le ho avvolte a cilindro, tagliato a metà e ripiegato il margine sotto per evitare fuoriuscite di condimento. I tronchetti li ho posizionati in piedi in una teglia rivestita di carta forno. Prima di infornare cospargero di fiocchetti di burro e parmigiano.

