

## CREPES AGLI ASPARAGI ED INVERNIZZINA

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4		1 ora circa		

INGREDIENTI:	Per la pastella:
3	Uova
125 gr.	Farina
2,5 dl	Latte
	Burro
	sale
INGREDIENTI:	Per il ripieno:
400 gr.	Invernizzina
300 gr.	Asparagi mondati
1 dl.	Panna
	Burro
	Sale e pepe

### PREPARAZIONE:

#### PASTELLA:

In una terrina battete le uova con un pizzico di sale, incorporatevi la farina, 10 gr. di burro fuso, diluite il tutto con il latte e fate riposare la pastella per mezz'ora.

Scaldate un tegame antiaderente del diametro di 15 cm., spennellatelo di burro e , fuori dal fuoco versatevi un mestolino di pastella, fatela scorrere sul fondo, rimettetela sul fuoco e cuocete le crêpes da ambo i lati. Procedete nello stesso modo fino ad esaurire la pastella.

#### RIPIENO:

Fate sciogliere 30 gr. di burro in un tegame, unitevi gli asparagi mondati, lessati e poi tagliati a pezzetti, salate, pepate e bagnate con la panna.

Cuocete per qualche minuto.

Distribuite gli asparagi su 8 crêpes e unitevi l'invernizzina a fiocchetti.

Piegate ogni crêpe a metà e poi ancora a metà in modo da formare dei ventagli, quindi mettetele in una pirofila imburrata e fatela scaldare in forno a 180° per 5-10 minuti.