

Crepes asparagi e Gorgonzola



ricetta
media



45 min.



sfiziosità

Ingredienti

200 gr. di Gorgonzola dolce
punte di asparagi
150 gr. di burro

1/4 lt di latte
125 gr. di farina
3 uova, sale

Preparazione

Battete in una terrina le uova con pizzico di sale e, mescolando con una frusta, incorporate la farina setacciata ed il latte versato a filo.

Lasciate riposare il composto per 30 minuti. Scaldate bene una padella antiaderente, spennellate leggermente con un poco di burro e versate la quantità sufficiente a velarne il fondo. Cuocete la crêpes finchè i bordi tenderanno ad arricciarsi, giratela delicatamente e ultimate la cottura. Distribuite su ogni crêpes le punte di asparagi (fatte saltare precedentemente in padella con del burro), il Gorgonzola e piegatele.

Infernare in una pirofila imburrata per 2 minuti. Servire subito.