



LE RICETTE PARMAREGGIO

CRESPELLE CON ASPARAGI E PROSCIUTTO

CRUDO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato fresco
Fettine

INGREDIENTI

Uova, Asparagi "200 g di farina bianca "00" 4 uova 1/2 l di latte 30 g di Burro Parmareggio sale
Per il ripieno: 200 g di Prosciutto Crudo di Parma 100 g di ricotta 150 g di Fettine Parmareggio al
Parmigiano Reggiano 1 mazzo di asparagi 5 cucchiai di Parmigiano Reggiano Grattugiato
Parmareggio 300 ml di besciamella 30 g di Burro Parmareggio sale e pepe"

DESCRIZIONE

Mescolate la farina con le uova e il Burro Parmareggio fuso. Unite il latte mescolando con una frusta e facendo attenzione a non formare grumi. Salate leggermente e lasciate riposare la pastella in luogo fresco. Tagliate i gambi degli asparagi a bastoncini e conservate le punte intere. Lessate il tutto in acqua bollente salata, scolate gli asparagi al dente e stendeteli su un canovaccio ad asciugare. Formate le crespelle: scaldate un padellino antiaderente e spennellatelo con del burro fuso, versatevi 1 mestolino di pastella e formate una frittatina sottile. Cuocetela da entrambi i lati per 1-2 minuti. Continuate così fino a terminare la pastella. Mescolate 3 cucchiai di Parmigiano Reggiano Grattugiato Parmareggio alla ricotta, salate e pepate. Stendeteli su ogni cespella un po' di ricotta, 1 Fettina Parmareggio, 1 fetta di prosciutto e qualche bastoncino di asparagi. Piegateli a fazzoletto e sistemateli in una pirofila imburrata; coprite con la besciamella e spolverizzate con il parmigiano rimasto. Cuocete in forno per 10 minuti a 200°C e gratinate sotto il grill per qualche secondo.