

Crepes agli asparagi gratinate

Le crepes agli asparagi sono un piatto molto semplice da preparare. Leggere e primaverili possono essere gustate come primo piatto o come piatto unico.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 20'

Cottura: 30'

Dosi per 4 persone

Ingredienti per 4 persone

- 12 [crepes](#)
- 800 g asparagi
- 200 ml [besciamella](#)
- 50 g parmigiano grattugiato
- 2 scalogni
- burro
- sale
- pepe

Ecco come preparare le crepes agli asparagi. Innanzi tutto segui la [ricetta base](#) per preparare le crespelle da farcire.

Scegli i migliori asparagi, elimina la parte più dura (per eliminare la parte dura dell'asparago, prendilo con entrambe le mani nelle due estremità e piegalo finché non si spezza: si spezzerà all'incirca dove inizia la parte più tenera del vegetale) e lessali in acqua salata per 15 minuti; scolali e tagliali a pezzetti lunghi circa 2-3 cm.

Taglia gli scalogni a rondelle e lasciali appassire in una padella con il burro; aggiungi quindi gli asparagi e lasciali insaporire. Togli dal fuoco e tieni da parte.

Prendi una crepe, spalmaci un velo di besciamella ([vai alla ricetta base della besciamella](#)), aggiungi il parmigiano grattugiato, gli asparagi ed arrotola. Ripeti il procedimento con le altre crepes adagiandole in una pirofila da forno imburrata e cosparsa di besciamella.

Aggiungi la rimanente besciamella, il parmigiano grattugiato e gli asparagi; metti in forno a 200° C per 15-20 minuti, o comunque fino a che non si formerà una dorata crosticina sopra le crepes.