



Crespelle con gamberi e asparagi

Secondi



Gamberetti sgusciati

AL NATURALE

4/6 persone

PORZIONI

● ● ●
DIFFICOLTÀ

50 minuti

PREPARAZIONE

Ingredienti

- 200ml di latte
- 2 uova
- 80gr di farina
- 30gr di burro
- Per la farcia:**
- 400gr di gamberetti Arbi
- 1 mazzetto di erba cipollina
- 200gr formaggio spalmabile
- 3 cucchiaini di latte
- 10 asparagi
- olio extravergine di oliva
- sale q.b.
- pepe q.b.

Preparazione



Procedimento per le crespelle:

- ✓ Con l'ausilio di una frusta o di una forchetta sbatti le uova, unendo poi la farina, il latte a filo, un pizzico di sale e infine il burro fuso.
- ✓ Versa il composto in una teglia protetta da carta forno, e fai cuocere in forno preferibilmente ventilato a 170° C per circa 10 minuti.



Procedimento per la farcia:

- ✓ Rosola in un poco di olio i gamberetti facendoli saltare in padella.
- ✓ Lavora il formaggio cremoso con il latte e l'erba cipollina tritata. Nel frattempo metti a bollire gli asparagi per 10 minuti circa.
- ✓ Spalma il composto sulla crespella, distribuendo anche i gamberetti e gli asparagi tagliati a rondelle grossolane, conservando qualche punta per la decorazione finale del piatto.



- ✓ Arrotola la crespella e tagliala in fettine alte circa 1 o 2 cm, disponile su una teglia munita di carta da forno oleata. Passa in forno a 180° per 15 minuti o fino a doratura delle crespelle.
- ✓ Servi su un piatto da portata guarnendo con le punte di asparagi.



Buon appetito!