Crespelle agli asparagi e prosciutto crudo di Parma

Portata: Primi piatti	Tempo:	Numero persone: 4	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 300 gr farina bianca tipo 00 Despar
- 4 uova da galline allevate a terra Despar
- 1 l latte PS Despar
- 120 gr burro Despar
- 200 gr prosciutto crudo di Parma stag oltre 20 mesi
- 250 gr ricotta fresca
- 1 mazzo di asparagi
- 300 ml di besciamella
- q.b. sale fino Despar
- q.b. pepe

Preparazione

1 - Mescolate gr.200 di farina con le uova e 20 gr. di burro fuso.

2 - Unite mezzo litro di latte mescolando con una frusta o meglio con un mixer ad immersione, facendo attenzione a non formare grumi. Salate leggermente e lasciate riposare la pastella coperta, in luogo fresco.

3 - Tagliate i gambi degli asparagi a bastoncini e conservate le punte intere. Lessate il tutto in acqua bollente salata, per pochi minuti, scolate gli asparagi al dente e stendeteli su un canovaccio ad asciugare.

4 - Preparate le crespelle : fate sciogliere gr.50 di burro, scaldate un padellino antiaderente e spennellatelo con di burro fuso, versatevi un mestolino di pastella e formate una frittatina sottile. Cuocetela da entrambi i lati per 1-2 minuti. Ripetete l'operazione fino a terminare la pastella.

5 - Preparate ora la salsa besciamella, sciogliendo in un pentolino a bordi alti, il restante burro, circa gr.50, e aggiungete in un solo gesto gr.100 di farina. Mescolate bene e fate prendere un leggero colore, basteranno circa 3 o 4 minuti, quindi aggiungete a filo il restante mezzo litro di latte, ben caldo.

6 - Mescolate con una frusta e cuocete fin quando il composto non sarà addensato, quindi regolate con una bella presa di sale, pepe, noce moscata e 3 cucchiaiate di parmigiano reggiano grattugiato.

7 - Mescolate 3 cucchiai di parmigiano grattugiato alla ricotta, salate e pepate. Stendete su ogni crespella un leggero strato di besciamella, poi uno di ricotta, 1 fetta di prosciutto crudo e qualche bastoncino di asparagi . Piegatele a fazzoletto e sistematele in una pirofila imburrata; coprite con la besciamella, decorate con le punte di asparagi tenute da parte e spolverizzate con il parmigiano rimasto.

8 - Cuocete in forno per 12 minuti a 200° C e qualche secondo sotto al grill per gratinare.

9 - Gustate tiepide

10 - Buon appetito con... DeSPAR !!!!