Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

CRESPELLE CON ASPARAGI E PROSCIUTTO CRUDO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato fresco
Fettine
Burro

INGREDIENTI

- 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
- 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.
Stendete su ogni crespella un po' di ricotta, 1 Fettina Parmareggio, 1 fetta di prosciutto e qualche bastoncino di asparagi.

Piegatele a fazzoletto e sistematele 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.