



Crepes con asparagi - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

primi piatti - asparagi - frittatine - ripieni

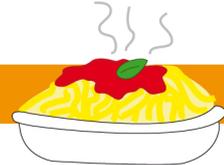
in un soffritto di cipolla ho messo gli asparagi a tocchetti ancora surgelati e un pizzico di dado alle verdure. Mentre saltavano con l'olio d'oliva ho aggiunto la carne tritata e appena si è rosolata ho versato del latte e della farina nel soffritto ottenendo questo condimento cremoso



Ho poi cotto le crepes con la ricetta di Silvia (2 uova, 250 di latte e 125 di farina) ma triplicando le dosi.



Ho poi condito le crespelle avvolgendole a ventaglietti e cospargendole con una crema di philadelphia, latte e poca farina addensata sul fuoco. la polvere rossa è paprika.



eCucinando.it

eCucinando.it