CRÊPES CON ASPARAGI, FONTINA E CRUDO



Ingredienti Menù

150 g Preparato in polvere per Crêpes - PK1X
300 g Grancrema di asparagi - KM1
q.b. Preparato in polvere per besciamella - P41

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe
q.b. Noce moscata
q.b. Prezzemolo
250 ml Panna
150 g Fontina
80 g Grana padano
150 g Ricotta vaccina
150 g Prosciutto crudo

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone
Preparare 250 g di Besciamella stemperando il prodotto Menù in acqua fredda secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione; portare ad ebollizione e lasciar raffreddare. Nel frattempo in una ciotola miscelare il Preparato per Crêpes Menù con 300 ml di acqua; versare poco per volta il composto ottenuto in un padellino antiaderente e confezionare le Crespelle. A questo punto incorporare alla Besciamella la ricotta, 40 g di Grana e 250 g di Grancrema di asparagi. Mescolare con cura e aggiustare di sale, pepe e noce moscata. Farcire le Crêpes distribuendo su ciascuna una fetta di prosciutto crudo, una fettina di fontina e un poco del ripieno agli Asparagi. Chiudere le Crêpes a fagottino e accomodarle in pirottini monoporzione in alluminio; infornare a 180°C per circa 10 minuti. Riscaldare intanto sul fuoco la panna insieme alla Grancrema di asparagi e al Grana rimasti. Distribuire a specchio la salsa nei piatti e sistemarvi sopra i fagottini gratinati; spolverizzare con prezzemolo tritato e servire.

Procedimento senza glutine

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)