

## Crespelle al sesamo con asparagi e salsa al crescione



### Per 4 persone

16 asparagi bianchi  
1 c di burro  
1 pizzico di zucchero  
2 C di vino bianco  
sale

### Crespelle al sesamo:

100 g di farina, 200 ml di latte, 50 ml di panna, 10 g di burro fuso  
2 uova, 1 c di semi di sesamo tostati, sale

### Salsa al crescione:

250 g di vino bianco  
1/2 l di brodo di verdura  
150 g di burro  
50 g di crescione  
20 g di scalogni  
2 C di panna montata  
sale, pepe

Pelare gli asparagi e cuocerli per 10 minuti in acqua bollente assieme al burro, al vino bianco, allo zucchero e al sale. Togliere quindi dal fuoco e farli raffreddare nel loro brodo.

Per la salsa far bollire il vino bianco con gli scalogni, unire il brodo di verdura e ridurre il liquido ad 1/3 del volume. Frullare poi il brodo con il burro ed il crescione e condire con sale e pepe. Prima di servirla, unire alla salsa di crescione la panna montata.

Per preparare le crespelle, mescolare bene la farina con il latte, il sesamo, la panna e il sale. Quindi unire le uova ed il burro fuso e cuocete 4 crespelle in una padella antiaderente. Farcire ogni crespella con quattro asparagi, chiuderla con un filo di erba cipollina e tagliarla a metà. Disporre le crespelle sui piatti e guarnirle con la salsa e alcune foglioline di crescione.

### Suggerimento:

Potete farcire le crespelle anche con funghi, spinaci o ricotta.