

Aragosta in tortino con asparagi

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

per le crepes:

75 g farina

220 g latte

2 uova

sale

burro

per il ripieno:

1 tazza besciamella piuttosto densa

200 g ricotta

350 g punte di asparagi

1 aragosta

1 mazzetto aromi (timo, aneto e prezzemolo)

sale

pepe

Preparazione

L'aragosta è un grosso crostaceo lungo fino a 50 centimetri, il cui peso può raggiungere gli 8 chili. Può essere bruno-rossastra, verdastra o rosa. La parte superiore che contiene i visceri e le branchie, assume una colorazione scura quando l'aragosta non è più fresca. Le sue carni, soprattutto negli esemplari piccoli, sono ritenute pregiatissime. La carne è magra, ma, per l'alto contenuto di sodio, è sconsigliabile agli ipertesi. 700 g di aragosta contengono 86 calorie. Mescolate la farina alle uova, aggiungete un paio di cucchiaini di burro fuso, il sale e, poco alla volta, il latte, mescolando energicamente in modo che non si formino grumi. Con questo composto preparate dieci crepes. Lessate gli asparagi, scolateli, fateli raffreddare ed eliminate la parte bianca e legnosa del gambo. Fate lessare l'aragosta con abbondante acqua profumata con le erbe aromatiche, scolatela, sgusciatela e tagliatela a fette. Mescolate la besciamella con la ricotta, salate, pepate e aggiungete gli asparagi e l'aragosta, tenendo da parte alcune punte di asparagi per la decorazione. Adagiate le crepes in una pirofila alternandole a strati di ripieno. Decorate la superficie con le punte di asparagi, spennellate con il burro fuso e passate in forno a 160 gradi per 15 minuti prima di servire.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>