



Saracene agli asparagi

Ingredienti} - 4 Pers.

250 g Saracene "La Pasta di Aldo"
n.20 asparagi
1 cucchiaio di scalogno tagliato
100 g di burro
60 g di parmigiano grattugiato
sale qb

Esecuzione} - Tempo 20 minuti

Pulite gli asparagi e cuoceteli in acqua bollente e salata per pochi minuti, passateli sotto l'acqua fredda per conservare brillante il colore e chiudeteli in un canovaccio ad asciugare. Tagliateli a rondelle lasciando da parte le punte. Saltate gli asparagi in padella con burro e scalogno, salateli e ultimate la cottura. Cuocete le saracene, scolatele e conditele con gli asparagi, spolverate di parmigiano. Disponete la pasta nei piatti guarnendo con le punte di asparagi.

