



PENNETTE CON ASPARAGI



6 persone



Strumenti e accessori:

- Padella 28 cm
Moneta Aria
Recycled
- Casseruola
Moneta Aria
Recycled
- Schiumarola
- Frullatore
- Passaverdure
- Tagliere
- Coltello adatto

Ingredienti:

- 450 g di pennette rigate
- 400 g di asparagi
- 1 scalogno
- 30 gr di burro
- pepe bianco e sale

Procedimento:

Mondare gli asparagi, lavarli, pareggiarli dalla parte delle punte e tagliarle diagonalmente a becco di flauto lunghe quanto le penne.

Rosolarle con il burro in padella per 8-10 minuti; aggiustare di sale e pepe. Se fossero di grosso calibro, prima di cuocerle tagliarle a metà nel senso della lunghezza.

Lessare i gambi degli asparagi in acqua fredda salata per pochi minuti, scolarli, frullarli e passarli al passaverdure; unire la purea ottenuta alle punte di asparagi rosolate.

Cuocere le penne, scolarle e farle saltare in padella con gli asparagi in modo che si insaporiscano e quindi servire.

Buon appetito!