

PRIMI PIATTI

Mezze maniche guanciaie e asparagi

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Le **mezze maniche guanciaie e asparagi** sono un piatto veloce da fare ma che a tavola dà enorme soddisfazione. Questa ricetta è una delle tante variazioni della pasta con gli asparagi ma vale assolutamente provarla.

La cremosità di questi ortaggi unita alla croccantezza e al sapore eccezionale del guanciaie, rendono questo primo piatto amabile e speciale, che entrerà di certo nella lista delle vostre paste preferite. Provate questa ricetta e vedrete che in maniera decisamente facile otterrete un piatto gustosissimo.

Se amate gli asparagi, provateli anche nella versione all'ungherese, sono un contorno proprio saporito!

INGREDIENTI

MEZZE MANICHE 400 gr

GUANCIALE 200 gr

CIPOLLA ROSSA 1

ASPARAGI 500 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PARMIGIANO GRATTUGIATO

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle mezze maniche guanciale e asparagi la prima cosa da fare è quella di tagliare a listarelle proprio il guanciale, quindi affettate la cipolla e mettete da parte il tutto.
- 2 A questo punto passate agli asparagi: dopo averli lavati, eliminate la parte bianca più dura e tagliateli a rondelle per lo più uniformi.

In una padella ampia versate un giro di olio e dopo un minuto, aggiungete il guanciale. Fatelo soffriggere e quando la parte del grasso sarà diventata trasparente, toglietelo dalla padella e mettetelo da parte al caldo.

- 3 Nella stessa padella usata per il guanciale, ancora sporca del grasso rilasciato da questo, fate soffriggere la cipolla e dopo qualche minuto aggiungete gli asparagi. Mescolare di tanto in tanto e aggiustate di sale.

Lasciate cuocere gli asparagi fino a quando risulteranno morbidi.

- 4 Nel frattempo portate a bollore una pentola colma d'acqua, aggiungete il sale grosso e tuffatevi la pasta che dovrete cuocere al dente.

Un minuto prima di scolare la pasta, unite il guanciale agli asparagi, quindi aggiungete la pasta e un mestolo dell'acqua di cottura. Terminate la cottura della pasta in padella per un minuto cosicché si possa insaporire a dovere.

- 5 Mantecate, infine, con il formaggio grattugiato e se piace aggiungete una bella grattata di pepe nero. Impiattate e servite caldo.

CONSIGLIO

Non avendo quel tipo di pasta cos'altro posso usare?

Con questo sugo di asparagi e guanciale ci stanno bene tutti i formati corti e rigati.

Con cosa posso sostituire il guanciale?

Puoi usare della pancetta oppure dello speck.

Quanto tempo prima posso fare il sugo?

Puoi farlo qualche ora prima e lasciarlo in frigorifero per usarlo poi quando ti occorre.