

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Asparagi saltati con pancetta di Regina sole

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

ASPARAGI 2 mazzetti

PANCETTA AFFUMICATA A CUBETTI

100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 90

gr

CIPOLLA 1

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Lavate gli asparagi accuratamente e tagliateli a pezzettini, anche i gambi fin dove sono abbastanza teneri.



2 In un tegame fate soffriggere la cipolla, l'olio e la pancetta.



- 3 Unite gli asparagi, un bicchiere d'acqua e coprite con un coperchio. Fate cuocere a fuoco moderato per circa 30 minuti, togliete il coperchio, fate ritirare l'acqua e soffriggete il tutto. Regolate di sale e pepe.



