PRIMI PIATTI

Bigoli in crema d'asparagi con polpettine

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

INGREDIENTI

500 g di asparagi

400 g di bigoli

200 g di polpa di vitello macinata

prezzemolo

1 albume

2 fette di pancarrè

100 g di ricotta affumicata

farina

olio extravergine d'oliva

sale

pepe.

PREPARAZIONE

1 Pulire gli asparagi, togliendo con un pelapatate la pellicina dai gambi e la parte legnosa.

2 Bollirli in acqua salata separando le punte, che devono cuocere meno (io ho fatto 10 minuti i gambi, poi ho aggiunto le punte altri 5 minuti). Scolarli, conservando l' acqua di cottura.

Frullare i gambi con un mestolino della loro acqua, sale e 3 cucchiai d' olio.

3 Bagnare le fette di pancarrè con l' acqua fredda degli asparagi, impastarle con la carne, 60 g di ricotta affumicata grattugiata, prezzemolo, l' albume, sale e pepe.

4 Preparare delle polpettine mignon.

5 Infarinarle e saltarle in padella con 2 cucchiai d' olio fino a doratura.

6 Unire le punte degli asparagi, bagnare con un mestolino della loro acqua e cuocere per due minuti.

7 Unire le punte frullate e tenere il fuoco basso.

8 Cuocere la pasta.

9 Condirla con il sugo preparato e la ricotta affumicata avanzata a scaglie.