

PRIMI PIATTI

Farfalle con gamberetti e punte d'asparagi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARFALLE 400 gr

ASPARAGI 120 gr

GAMBERETTI sgusciati - 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

BURRO 30 gr

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lessate la pasta, conditela con un po' d'olio e lasciatela raffreddare.



2 Scottate i gamberetti sgusciati per 2 minuti in acqua salata.



- 3 Lessate separatamente le punte e i gambi degli asparagi, in quanto le prime dovranno risultare piuttosto al dente.



- 4 Frullate i gambi di asparagi con olio e sale fino ad ottenere una salsina liquida.



5 Fate saltare le punte di asparagi in un padellino con il burro e aggiustate di sale.



6 Condite la pasta con la salsina di asparagi, i gamberetti, le punte di asparagi e una macinata di pepe nero.

