

PRIMI PIATTI

Farfalle con sugo agli asparagi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

farfalle di grano duro
pomodorini
asparagi
panna da cucina
aglio
olio e basilico.

PREPARAZIONE

1 Pulire, con l'aiuto di un pelapatate, lo stelo degli asparagi e legarli.

Lessare gli asparagi lasciando le punte fuori dall'acqua.

Una volta lessati, tagliare le punte e metterle da parte per la decorazione del piatto.





2 Frullare i gambi degli asparagi con della panna da cucina.



3 Preparare un sughetto con i pomodorini.

In un tegame antiaderente mettere olio e aglio e lasciare soffriggere, dopodichè mettere i pomodorini tagliati a pezzetti piccoli e lasciar cuocere per 10 minuti, quindi unire sale e basilico tritato.



4 Una volta cotto, versare il composto ottenuto precedentemente e lasciare cuocere per un paio di minuti.



- 5 Una volta cotta la pasta, saltarla in padella con la salsa ed usare le punte di asparagi e il basilico per decorare il piatto.



