

PRIMI PIATTI

Linguine con asparagi e cipollotto fresco profumata al pepe monk

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g di linguine
2 tuorli d'uovo
1 uovo
150 g di Parmigiano Reggiano Stagionato
1 mazzo di asparagi
1 cipollotto fresco

olio extravergine di oliva
sale
pepe monk.

PREPARAZIONE

- 1 Prendete gli asparagi, lavateli e separate le punte dai gambi; lavate le punte e mettetele a bollire in un pentolino, scolatele al dente e mettetele in una boule con del ghiaccio per

mantenere il colore; tagliate a fettine i gambi degli asparagi e tritate finemente un cipollotto fresco.

In una padella antiaderente scaldate due cucchiaini d'olio e quando avrà preso calore versateci dentro la cipolla e qualche granello di pepe. Fate appassire la cipolla e poi mettete a cuocere i gambi degli asparagi a fiamma media per circa dieci minuti facendo attenzione a non mettere il coperchio che rovinerebbe il loro splendido verde brillante.

Prima di levare gli asparagi dal fuoco aggiustate di sale e amalgamate con cura.

Mettete a bollire in un tegame abbondante acqua salata e nel mentre mescolate in una boule le uova con il parmigiano ed un pizzico di sale fino ad ottenere una composto omogeneo.

Quando l'acqua avrà raggiunto l'ebollizione versate la pasta e fatela cuocere per il tempo di cottura necessario, un minuto prima di scolarla mettete a scaldare nuovamente i gambi degli asparagi e le punte, precedentemente messe nel ghiaccio, unendole ai gambi.

Scolate le linguine e versatele nella boule con il composto di uova e parmigiano mescolando energicamente (fate attenzione a non far rapprendere l'uovo), prendete la padella con i gambi degli asparagi e le punte e versateli dentro la pasta continuando ad amalgamare (lasciate qualche punta d'asparago per poter decorare il piatto).

Impiattate decorando la pasta con le punte d'asparago e con una spolverata di parmigiano.