

PRIMI PIATTI

## Mezze penne alla carbonara d'asparagi

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 15 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

MEZZE PENNE (rigate) - 400 gr  
PANCETTA (TESA) 100 gr  
ASPARAGI 100 gr  
UOVA 4  
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50 ml  
VINO BIANCO 50 ml  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti che vi serviranno per questa ricetta.



**2** In una padella rosolate con l'olio, l'aglio e la pancetta, tagliata a cubetti o a listarelle.



**3** Togliete la pancetta dalla padella e, nella stessa padella, fate soffriggere gli asparagi: i gambi tagliati a rondelle e le punte intere.



**4** Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare.

Togliete dalla padella solo i gambi e frullateli con un frullatore ad immersione.

In una terrina a parte rompete le uova e sbattetele insieme al parmigiano ed al frullato di asparagi, salate e pepate adeguatamente.



**5** Cuocete le mezze penne in abbondante acqua salata, scolatele al dente e saltatele in padella con la pancetta che avevate messo da parte.



**6** Spegnete la fiamma sotto la padella e versate il composto di uova e asparagi in un sol colpo, mantecate la pasta con il condimento aiutandovi con un cucchiaio di legno.

Servite con un abbondante spolverata di parmigiano grattugiato.