

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di Asparagi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

8 asparagi
60 g di burro
sale
pepe
basilico tritato
200 g di succo di pomodoro o più
400 g di pasta corta.

PREPARAZIONE

- 1** Pulire 8 asparagi togliendo le file. Tagliatene solo la parte verde che farete cuocere, a pezzi, in 60 g di burro, aggiungendo il sale e poco pepe.
- 2** Quando gli asparagi saranno cotti, aggiungete un pò di basilico tritato, 200 g di succo di pomodoro o più. Intanto avrete fatto cuocere in acqua salata 400 g di pasta corta che condirete col sugo di asparagi.