

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.