

PRIMI PIATTI

Pasta con luganega e asparagi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FUSILLI 400 gr

LUGANEGA 300 gr

ASPARAGI (verdi) - 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

VINO BIANCO SECCO 50 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50
ml

SALSA DI POMODORO PRONTA 1
mestolo

SALE

PEPE NERO

CIPOLLE ½

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Rosolate la cipolla in una padella con l'olio, aggiungete la luganega sbriciolata e lasciare cuocere per 10 minuti a fiamma viva.



3 A parte lessate gli asparagi per 5 minuti dal loro bollore, scolateli, senza buttare l'acqua di cottura, e tagliateli a cubetti, tenendo le punte intere, aggiungete gli asparagi alla luganega.



- 4 Cuocete ancora per altri 5 minuti a fiamma viva, sfumate con il vino lasciandolo evaporare del tutto.



- 5 Aggiungete la salsa di pomodoro e un mestolo di acqua di cottura degli asparagi.

Lasciate cuocere per 20 minuti a fiamma dolce. Lessate i fusilli in abbondante acqua salata, scolateli e conditeli con la salsa.

Servite caldo con una spolverata di parmigiano grattugiato.