

PRIMI PIATTI

Penne asparagi e gamberoni

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

penne
2 mazzi di asparagi
circa 850 g di gamberoni
olio extravergine d'oliva
burro.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a rondelle gli asparagi e metterli a cuocere in un'ampia padella con un po' d'olio e un pezzo di burro.

Nel frattempo, lavare i gamberoni, togliere la testa ed il filetto nero. Non buttare la testa ma unirla agli asparagi mentre cuociono cosicchè questi si insaporiscano.



2 Far cuocere mescolando di tanto in tanto per circa 20/25 minuti, se s'asciugasse troppo spruzzare con un goccio di vino bianco oppure con dell'acqua.

A 2 minuti dalla cottura degli asparagi, buttare i gamberoni e far saltare per 2/3 minuti.



3 Scolare la pasta e farla saltare nella padella.

