

PRIMI PIATTI

Pennette asparagi e fontina

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 700 g asparagi
- 400 g penne
- 200 g fontina valdostana
- 100 g burro
- 80 g parmigiano grattugiato
- 30 g scaglie di parmigiano

PREPARAZIONE

- 1 Lessate la parte tenera degli asparagi separatamente dalle punte e tenete da parte queste ultime per la decorazione finale del piatto.

Frullate la parte terminale degli asparagi con un po' di burro morbido ed insaporite in padella questa crema ottenuta, con il resto degli asparagi tagliato a pezzetti e il rimanente burro.

Intanto tagliate la fontina a piccoli cubetti e lessate la pasta.

Mantecate la pasta in padella con gli asparagi, la fontina e il parmigiano grattugiato fin quando non comincia a fondere.

Unite le scaglie di parmigiano ed impiattate decorando con le punte di asparagi.

Questa per me, è una ricetta..... “ del ricordo” **NOTE** Mia nonna infatti la preparava, quando mio nonno tornando dalla caccia le portava (oltre beccacce e quaglie)gli asparagi selvatici. Si è tramandata di generazione ed io che vado matta per gli asparagi in tutte le salse, ho apportato qualche piccola modifica moderna diciamo così !!!!!!!