

SALSE E SUGHI

## Pesto di asparagi

---

LUOGO: Europa / Italia

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

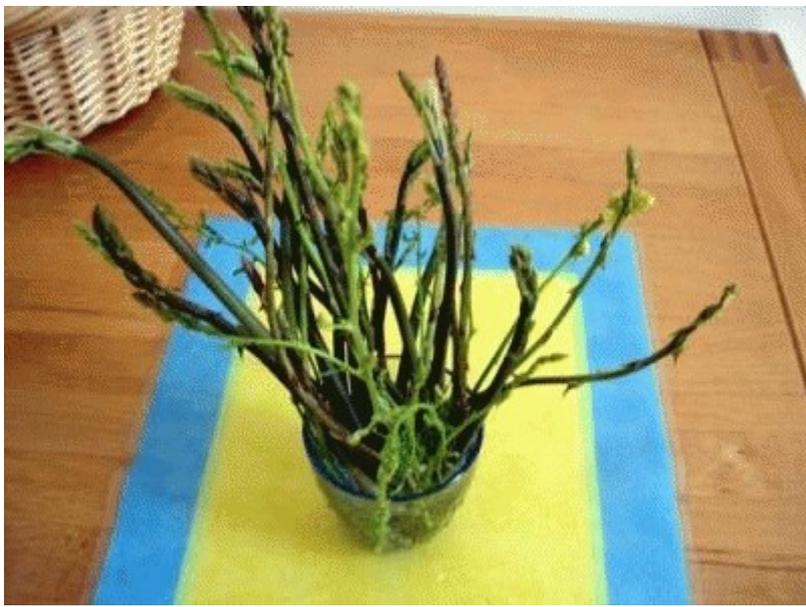
---



### INGREDIENTI

- 1 mazzetto di asparagi selvatici
- prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio piccolo
- pinoli
- formaggio pecorino e parmigiano  
grattugiati
- olio extravergine d'oliva
- 1 pezzetto di peperoncino piccante
- 1 pizzico di sale.

### PREPARAZIONE

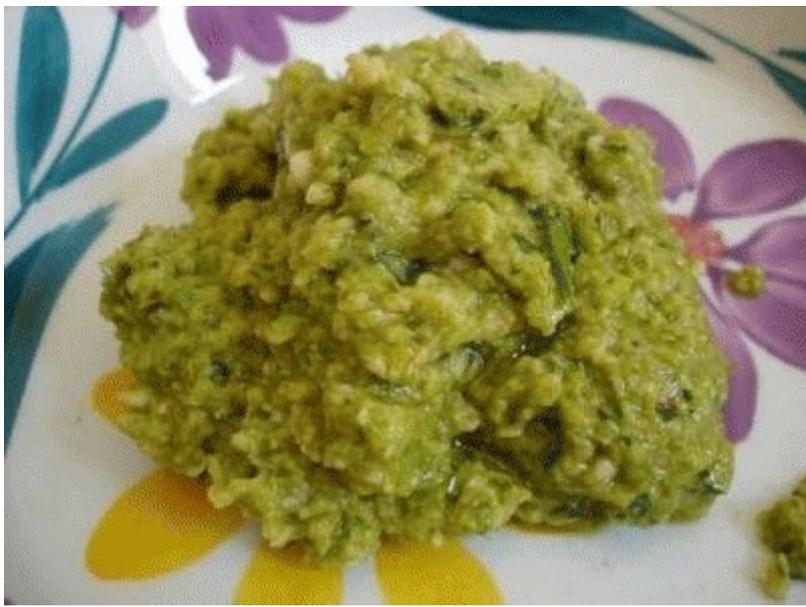


2 Appassire gli asparagi spezzettati in un padellino con dell'olio.



- 3 Frullare gli asparagi e tutti gli altri ingredienti, lasciando la consistenza granulosa e aggiungendo qualche cucchiata d'olio.





- 4 Diluire il composto con qualche cucchiata dell'acqua di cottura della pasta e condire delle penne rigate.

Per 3 porzioni.

NOTE