

PRIMI PIATTI

Tagliatelle salsiccia e asparagi

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

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

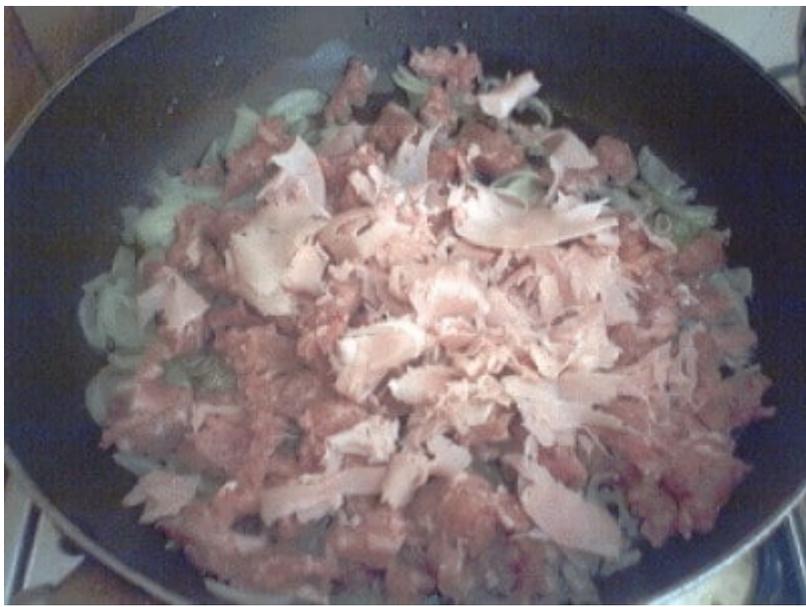


INGREDIENTI

Cipolla
salsiccia
prosciutto cotto
vino bianco
asparagi
panna da cucina
olio
parmigiano grattugiato
tagliatelle oppure un altro tipo di pasta.

PREPARAZIONE

- 1 Mentre si lessano gli asparagi in acqua, fare appassire una cipolla in una padella con un po' d'olio, quindi unire il prosciutto cotto sminuzzato e la salsiccia sbriciolata.



2 A metà cottura, sfumare con un po'di vino bianco.



3 Quindi frullare grossolanamente nel mixer il sugo ottenuto insieme con i gambi degli asparagi, conservare le punte per aggiungerle in seguito.



4 Riporre di nuovo in pentola, aggiungere un po' di panna per legare.





- 5 Quando la pasta sarà pronta condire con il sugo ottenuto unendo le punte degli asparagi. Completare con una bella manciata di parmigiano.

