

PRIMI PIATTI

# Mezze maniche guanciaie e asparagi

di: *Cookaround*

---

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



Le **mezze maniche guanciaie e asparagi** sono un piatto veloce da fare ma che a tavola dà enorme soddisfazione. Questa ricetta è una delle tante variazioni della pasta con gli asparagi ma vale assolutamente provarla.

La cremosità di questi ortaggi unita alla croccantezza e al sapore eccezionale del guanciaie, rendono questo primo piatto amabile e speciale, che entrerà di certo nella lista delle vostre paste preferite. Provate questa ricetta e vedrete che in maniera decisamente facile otterrete un piatto gustosissimo.

Se amate gli asparagi, provateli anche nella versione all'[ungherese](#), sono un contorno proprio saporito!

## INGREDIENTI

MEZZE MANICHE 400 gr

GUANCIALE 200 gr

CIPOLLA ROSSA 1

ASPARAGI 500 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PARMIGIANO GRATTUGIATO

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle mezze maniche guanciale e asparagi la prima cosa da fare è quella di tagliare a listarelle proprio il guanciale, quindi affettate la cipolla e mettete da parte il tutto.
- 2 A questo punto passate agli asparagi: dopo averli lavati, eliminate la parte bianca più dura e tagliateli a rondelle per lo più uniformi.

In una padella ampia versate un giro di olio e dopo un minuto, aggiungete il guanciale. Fatelo soffriggere e quando la parte del grasso sarà diventata trasparente, toglietelo dalla padella e mettetelo da parte al caldo.

- 3 Nella stessa padella usata per il guanciale, ancora sporca del grasso rilasciato da questo, fate soffriggere la cipolla e dopo qualche minuto aggiungete gli asparagi. Mescolare di tanto in tanto e aggiustate di sale.

Lasciate cuocere gli asparagi fino a quando risulteranno morbidi.

- 4 Nel frattempo portate a bollore una pentola colma d'acqua, aggiungete il sale grosso e tuffatevi la pasta che dovrete cuocere al dente.

Un minuto prima di scolare la pasta, unite il guanciale agli asparagi, quindi aggiungete la pasta e un mestolo dell'acqua di cottura. Terminate la cottura della pasta in padella per un minuto cosicché si possa insaporire a dovere.

- 5 Mantecate, infine, con il formaggio grattugiato e se piace aggiungete una bella grattata di pepe nero. Impiattate e servite caldo.

CONSIGLIO