

PRIMI PIATTI

Bavette con crema di asparagi mazzancolle e capesante

di: *la_Vale*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

360 g di bavette
1 mazzetto di asparagi
6 capesante
200 g di mazzancolle
1 cipolla
2-3 cucchiari di grana grattugiato
mezzo bicchiere di vino bianco
2-3 cucchiari di olio extravergine di oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Lavate gli asparagi e togliete le punte che terrete da parte.



- 2 Togliete dagli asparagi la parte legnosa e lessateli in una pentola con abbondante acqua salata per 10 minuti dal momento del bollore.



3 Scolateli e metteteli nel mixer con il grana.

Frullare per ottenere una crema.



4 Pulite le mazzancolle.



5 Togliete le capesante dalla conchiglia.



6 Tritare finemente la cipolla.

In una padella con l'olio e poca acqua fate rosolare le punte degli asparagi con la cipolla.



7 Dopo 10 minuti unite il pesce e lasciatelo rosolare.



8 Sfumare con il vino.

Dopo 10 minuti unite la crema di asparagi.

Se dovesse risultare troppo denso unite poca panna oppure poca acqua di cottura degli asparagi.



9 In una pentola con abbondante acqua salata lessare la pasta.

Scolatela e saltatela con il condimento.

