

PRIMI PIATTI

## Farfalle con gamberetti e punte d'asparagi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

FARFALLE 400 gr  
ASPARAGI 120 gr  
GAMBERETTI sgusciati - 200 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
BURRO 30 gr  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

**1** Lessate la pasta, conditela con un po' d'olio e lasciatela raffreddare.



2 Scottate i gamberetti sgusciati per 2 minuti in acqua salata.



- 3 Lessate separatamente le punte e i gambi degli asparagi, in quanto le prime dovranno risultare piuttosto al dente.



- 4 Frullate i gambi di asparagi con olio e sale fino ad ottenere una salsina liquida.



**5** Fate saltare le punte di asparagi in un padellino con il burro e aggiustate di sale.



**6** Condite la pasta con la salsina di asparagi, i gamberetti, le punte di asparagi e una macinata di pepe nero.



