

PRIMI PIATTI

Farfalle con gamberetti e punte d'asparagi

di: *Cookaround*

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 sgucciati 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.

