

PRIMI PIATTI

# Farfalle con sugo agli asparagi

di: *lupetta\_83*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

farfalle di grano duro  
pomodorini  
asparagi  
panna da cucina  
aglio  
olio e basilico.

## PREPARAZIONE

**1** Pulire, con l'aiuto di un pelapatate, lo stelo degli asparagi e legarli.

Lessare gli asparagi lasciando le punte fuori dall'acqua.

Una volta lessati, tagliare le punte e metterle da parte per la decorazione del piatto.





2 Frullare i gambi degli asparagi con della panna da cucina.



**3** Preparare un sughetto con i pomodorini.

In un tegame antiaderente mettere olio e aglio e lasciare soffriggere, dopodichè mettere i pomodorini tagliati a pezzetti piccoli e lasciar cuocere per 10 minuti, quindi unire sale e basilico tritato.



**4** Una volta cotto, versare il composto ottenuto precedentemente e lasciare cuocere per un paio di minuti.



- 5 Una volta cotta la pasta, saltarla in padella con la salsa ed usare le punte di asparagi e il basilico per decorare il piatto.



