

PRIMI PIATTI

Mezze penne alla carbonara d'asparagi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

MEZZE PENNE (rigate) - 400 gr
PANCETTA (TESA) 100 gr
ASPARAGI 100 gr
UOVA 4
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50
ml
VINO BIANCO 50 ml
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per questa ricetta.



2 In una padella rosolate con l'olio, l'aglio e la pancetta, tagliata a cubetti o a listarelle.



3 Togliete la pancetta dalla padella e, nella stessa padella, fate soffriggere gli asparagi: i gambi tagliati a rondelle e le punte intere.



4 Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare.

Togliete dalla padella solo i gambi e frullateli con un frullatore ad immersione.

In una terrina a parte rompete le uova e sbattetele insieme al parmigiano ed al frullato di asparagi, salate e pepate adeguatamente.



5 Cuocete le mezze penne in abbondante acqua salata, scolatele al dente e saltatele in padella con la pancetta che avevate messo da parte.



6 Spegnete la fiamma sotto la padella e versate il composto di uova e asparagi in un sol colpo, mantecate la pasta con il condimento aiutandovi con un cucchiaio di legno.

Servite con un abbondante spolverata di parmigiano grattugiato.