

PRIMI PIATTI

Orecchiette fresche con crema di asparagi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

400 g di orecchiette fresche
20 asparagi
burro
1 cipolla piccola
200 ml di panna da cucina
sale.

PREPARAZIONE

1 Cuocere gli asparagi al vapore o bollirli in acqua salata; quindi tagliarli a rondelle.

Soffriggere la cipolla tritata in un po' di burro; aggiungere gli asparagi e farli insaporire.

Unire la panna, cuocere 5 minuti e frullare il composto. Regolare di sale.

Lessare la pasta, scolarla, tenendo da parte qualche cucchiaino di acqua con cui allungare il

sugo, condirla con la salsa di asparagi.

