

PRIMI PIATTI

Pasta risottata con asparagi e zafferano

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Cerchi un'idea originale per i tuoi **primi piatti primaverili facili** e pronti in pochi minuti? Oggi ti porto in cucina per preparare una **pasta risottata con asparagi e zafferano** che ti conquisterà al primo assaggio.

Se ami le consistenze avvolgenti ma non vuoi appesantire il piatto, questa è la soluzione ideale. Imparerai infatti a cucinare una **pasta cremosa agli asparagi senza panna**, sfruttando al massimo l'amido rilasciato direttamente in padella.

Se ti stai chiedendo **come fare la pasta risottata in padella**

INGREDIENTI PER CUCINARE LA PASTA

RISOTTATA CON GLI ASPARAGI

PASTA CORTA 320 gr

ASPARAGI 500 gr

SCALOGNO 1

BRODO VEGETALE 1 l

ZAFFERANO 1 bustina

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 30 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

per ottenere un risultato da chef, il segreto è aggiungere il brodo bollente poco alla volta, proprio come faresti per un [risotto cremoso asparagi e caprino](#).

Questo metodo permette ai sapori di fondersi completamente. Se in passato hai già provato e amato le nostre storiche [penne asparagi e speck](#), adorerai questa variante vegetariana ancora più profumata.

La dolcezza delle verdure si sposa magnificamente con lo zafferano. Si tratta di una combinazione davvero raffinata, ottima alternativa primaverile se cerchi varianti al delicato [risotto con gli asparagi bianchi](#).

Per la perfetta riuscita di questa **ricetta pasta con asparagi freschi**, una padella capiente è la tua alleata principale. Se vuoi ripassare le basi teoriche di questa tecnica, guarda anche come cuciniamo le [penne risottate](#) sul portale.

Infine, il tocco dello zafferano darà un colore pazzesco e una marcia in più al piatto. Se ami questo ingrediente prezioso, non perdere la ricetta del [risotto alla milanese](#) o la versione classica del nostro [risotto allo zafferano](#).

Mettiamoci subito ai fornelli e scopriamo insieme come preparare uno dei **primi piatti con asparagi e zafferano** più cremosi e irresistibili di sempre!

COME FARE LA PASTA RISOTTATA PASSO PASSO

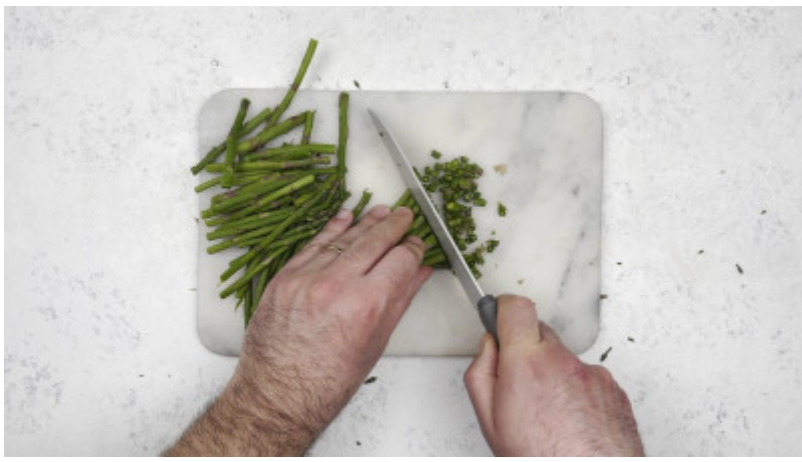
1 Come prima cosa prepara il **brodo vegetale** e tienilo in caldo, ti servirà bollente durante tutta la cottura.

Passa poi alla pulizia delle verdure. Elimina la **parte legnosa degli asparagi**, taglia le punte e tienile da parte per dopo.

Riduci i gambi a **rondelle sottili** e lava accuratamente sotto l'acqua corrente sia le punte che i gambi appena tagliati.

In una padella capiente versa un giro d'olio extravergine, aggiungi la **cipolla tritata** e falla imbiondire a fuoco dolce per qualche minuto.





2 Unisci in padella i **gambi degli asparagi**, regola di sale e fai cuocere a fiamma media per circa 5 minuti.

A questo punto aggiungi la **pasta direttamente in padella** cruda, per farla insaporire e tostare leggermente prima del brodo.





3 Mescola per far insaporire la pasta, quindi versa in padella le prime **mestolate di brodo caldo**.

Quando il liquido sarà assorbito aggiungi altro brodo un mestolo alla volta, portando avanti la **cottura risottata**.

Negli ultimi 5 minuti di cottura unisci in padella le **punte degli asparagi** che avevi tenuto da parte.

Nel frattempo sciogli lo **zafferano in polvere** in un goccio di brodo caldo e versalo in padella per dare colore e profumo.



4 Mescola bene il tutto. Una volta che la pasta sarà al dente, **spegni la fiamma** per iniziare la mantecatura.

Aggiungi un pizzico di pepe e il **parmigiano grattugiato**, poi manteca energicamente fuori dal fuoco per creare l'emulsione cremosa.

La tua **pasta risottata con asparagi e zafferano** è pronta: impiatta subito e servila ben calda!



COM SI CONSERVA LA PASTA RISOTTATA

Ti consiglio di gustare la pasta risottata **calda e appena pronta**, ovvero nel momento in cui la sua cremosità raggiunge il massimo livello.

Se ti avanza, puoi conservarla in frigorifero chiusa all'interno di un **contenitore ermetico** per un massimo di 1-2 giorni.

Al momento di consumarla nuovamente, riscaldala in padella aggiungendo un **goccio di brodo caldo** o di acqua per ridare la giusta fluidità alla mantecatura.

Ti sconsiglio invece la **congelazione**, poiché dopo lo scongelamento la pasta perderebbe del tutto la sua consistenza ideale.

I CONSIGLI DELLO CHEF

Per ottenere una cremosità eccezionale ti consiglio di scegliere una **pasta trafilata al bronzo**. La sua superficie ruvida rilascia più amido, l'elemento chiave per legare la salsa senza usare panna.

Fai molta attenzione al sale. Poiché il brodo si restringe molto durante la cottura risottata, ti suggerisco di utilizzare un **brodo vegetale poco salato** per non rischiare che il piatto finale risulti troppo saporito.

Vuoi un tocco gourmet e una nota di consistenza diversa? Tieni da parte tre o quattro **punte di asparagi intere**, scottale rapidamente in padella con un filo d'olio e usale alla fine per decorare il tuo piatto.

Se ami i contrasti decisi, puoi arricchire la mantecatura finale sostituendo il parmigiano con della **ricotta salata grattugiata** oppure aggiungendo della granella di nocciole tostate prima di servire.

Ricorda infine di aggiungere lo zafferano sciolto solo **negli ultimi minuti di cottura**. Questa spezia è molto termosensibile: versandola alla fine eviterai di disperdere il suo aroma unico e il suo profumo.